

La excelencia de la cocina,
también al aire libre

DAKE
CULTO A LA COCINA

DAKE
CULTO A LA COCINA

ALL IN ONE

Selección Premium

ALL IN ONE



DAKE
CULTO A LA COCINA

ESPAÑA - ANDORRA
www.dake.es

PORTUGAL
www.dake.pt

ALL IN ONE

SELECCIÓN PREMIUM
PARA LA COCINA
CONTEMPORANEA



QUIÉNES SOMOS: DAKE, distribuidor especializado en soluciones premium para la cocina, con presencia en España, Portugal y Andorra. Reunimos una cuidada selección de marcas internacionales que combinan diseño, tecnología, innovación, artesanía y altas prestaciones, acompañando cada proyecto con conocimiento de producto y asesoramiento especializado. Entendemos la cocina como un espacio donde arquitectura, funcionalidad y estilo de vida se encuentran; una forma de vivir y disfrutar que define nuestro **Culto a la cocina**.

ÍNDICE

CUATRO UNIVERSOS.
MARCAS INTERNACIONALES.
UNA EXPERIENCIA COMPLETA.

Una selección de marcas premium
para proyectar una cocina única.



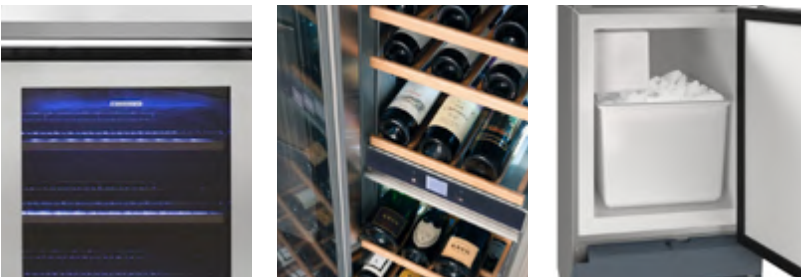
FUEGO

AGA	<u>6</u>
JOSPER	<u>16</u>
LA CORNUE	<u>20</u>
VARIMIXER	<u>28</u>
VIKING	<u>32</u>
STEEL	<u>34</u>



FRÍO

STEEL	<u>70</u>
FHIABA	<u>80</u>
U-LINE	<u>92</u>



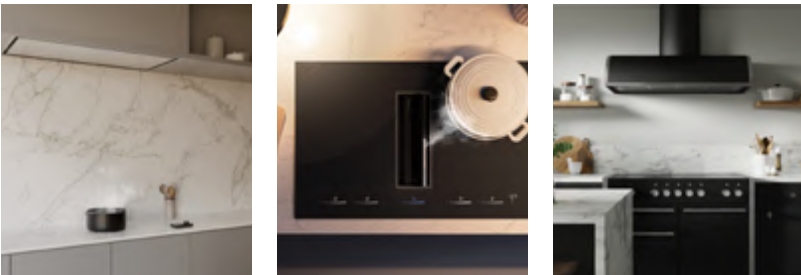
AGUA

BLANCO	<u>102</u>
INSINKERATOR	<u>106</u>



AIRE

NOVY	<u>118</u>
OPERA	<u>122</u>
WESTIN	<u>134</u>



FUEGO

El fuego es el origen de la cocina. Es técnica y emoción, tradición e innovación. Un elemento capaz de transformar ingredientes, crear experiencias y reunir a las personas alrededor de un mismo espacio.

AGA. Tradición británica y tecnología se unen en cocinas de hierro fundido capaces de ofrecer una experiencia culinaria única, convirtiendo la cocina en el verdadero corazón del hogar.

JOSPER. La intensidad de la brasa y la precisión profesional se fusionan en hornos diseñados para ofrecer un sabor excepcional y un control absoluto.

LA CORNUÉ. Artesanía francesa y personalización se combinan para crear cocinas únicas donde cocinar se convierte en una experiencia extraordinaria.

VARIMIXER. Equipos robustos y precisos que acompañan los procesos de preparación en cocinas profesionales con la máxima fiabilidad y rendimiento.

VIKING. Prestaciones profesionales, alta potencia y control preciso para quienes buscan llevar la experiencia de la alta cocina al hogar.

STEEL. Diseño italiano y espíritu profesional en una amplia gama de cocinas, hornos y barbacoas pensados para disfrutar de la cocina sin límites.



AGA

6



JOSPER

16



LA CORNUÉ

20



VARIMIXER

28



VIKING

32



STEEL

34





 FUEGO

EST  1922
HANDCRAFTED IN ENGLAND

AGA lleva más de un siglo dando vida a una forma única de entender la cocina.

Bajo su característico **esmalte brillante** y su **estructura de hierro fundido**, late el corazón cálido del hogar: un espacio donde los aromas, la conversación y el placer de cocinar se mezclan con naturalidad.

Más que una cocina, **AGA** representa una manera de vivir la cocina a través del calor radiante, suave y envolvente. Su origen nace de una idea sencilla: crear una cocina fácil de usar, práctica de limpiar y capaz de

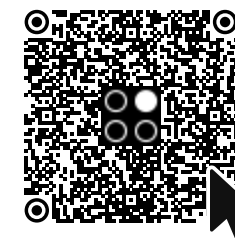
preparar excelentes comidas con menos esfuerzo.

En la actualidad, **AGA** combina tradición, diseño y tecnología con modelos más eficientes, controlables y adaptados a distintos estilos de vida.

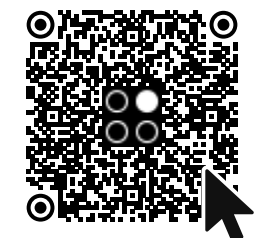
Sus cocinas de hierro fundido ofrecen **resultados excepcionales, conservan la humedad de los alimentos y convierten la cocina en un espacio cálido**, funcional y verdaderamente especial.



Escanea el código QR para acceder al catálogo de AGA completo:



Descubre más sobre AGA en nuestra web:



TRES FORMAS DE VIVIR AGA

Mini, Signature y Signature Induction

Tres maneras de entrar en el mundo AGA, todas ellas unidas por la calidad inigualable del hierro fundido, un diseño atemporal y configuraciones que se adaptan a distintos espacios y estilos de cocina.

AGA te permite personalizar el color de tu cocina para que refleje tu estilo personal y, en la gama Signature, ampliar tu configuración con módulos de 50 y 60 cm para crear la solución perfecta para ti.

Colores



Módulos de ampliación

50 cm
Signature & Signature Induction



1. Placa de mantenimiento de temperatura o placa de inducción de 1 zona.
2. Horno de cocción lenta.
3. Horno de mantenimiento de temperatura.

60 cm
Signature & Signature Induction



1. Placa de gas o vitrocerámica.
2. Horno de cocción lenta / grill.
3. Horno de convección.

Tipos de cocción



1. AGA Mini Cast Iron

El carácter AGA en su mínima expresión

60 cm

- Dos hornos de hierro fundido.
- Calor radiante multifunción.
- Configuración adaptable.

Ideal para:

Quienes buscan la personalidad, la calidad y el espíritu AGA en su versión más pequeña.



2. AGA Signature

La experiencia más tradicional

100 cm 150 cm 160 cm 200 cm 210 cm 220 cm

- Tres hornos de hierro fundido.
- Dos placas: ebullición y cocción lenta.
- Configuración modular.

Ideal para:

Quienes buscan la experiencia AGA más clásica, con toda la calidez del hierro fundido.



3. AGA Signature Induction

Flexibilidad para la vida moderna

100 cm 150 cm 160 cm 200 cm 210 cm 220 cm

- Dos hornos de hierro fundido y horno de convección.
- Dos placas: inducción de dos zonas y placa de cocción lenta o ebullición.
- Configuración modular.

Ideal para:

Quienes buscan el carácter de AGA combinando con la rapidez y practicidad de la inducción.

LA ESENCIA EN 60 CM

1. AGA Mini Cast Iron

Toda la esencia y el carácter AGA en un formato compacto de 60 cm de ancho. Conserva el diseño icónico y la calidad artesanal que nos la define, ideal para cocinas pequeñas o como complemento de tu cocina principal.



DIFERENTES VERSIONES PARA CADA COCINA



01. AGA Mini Cast Iron con placa de cocción lenta o ebullición



02. AGA Mini Cast Iron con gas

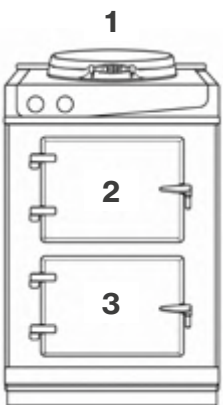
BENEFICIOS

- Dos hornos de hierro fundido de gran capacidad, totalmente eléctricos.
- Opción de gas o eléctrico.
- Control independiente y uso eficiente.

IDEAL PARA

- Cocinas pequeñas.
- Segundas residencias y apartamentos.
- Complemento de tu cocina principal.

REFERENCIA	DESCRIPCIÓN	PVP (sin IVA)
ETOOAO	Con placa de cocción lenta o ebullición	10.255 €
ETOOBO	Con gas	10.255 €



AGA 60 · FUNCIONES DE HORNO	
1	Elección de placa de ebullición / cocción lenta, placa de inducción de 4 zonas o placa de gas
2	Horno de hierro fundido para asar / cocción (opcional con programador)
3	Horno de hierro fundido para cocción lenta a fuego suave

Esquema visual de la configuración y funciones de cocción.



CONFIGURA TU AGA

2. AGA Signature

Las cocinas AGA Signature parten de una base de 100 cm y pueden ampliarse con **módulos adicionales de 50 o 60 cm**, para adaptarse al espacio y a la forma de cocinar.

BASE eR7 100



OPCIÓN DE AÑADIR 1 MÓDULO

Elige entre un módulo adicional de 50 cm o un módulo adicional de 60 cm.

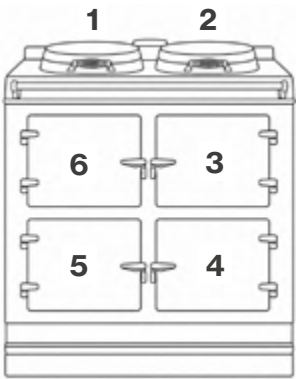


OPCIÓN DE AÑADIR 2 MÓDULOS

Combínalos como quieras: 50+50 cm, 60+60 cm o 50+60 cm.



eR7 · FUNCIONES DE MODULO BASE	
1	Placa de ebullición
2	Placa de cocción lenta
3	Horno de hierro fundido para asar / cocción
4	Horno de hierro fundido para cocción lenta
5	Horno de hierro fundido para mantenimiento de temperatura
6	Controles



Esquema visual de la configuración y funciones de cocción.



Ficha técnica

Especificaciones Cocina Base

ER71003ER
3 hornos de hierro fundido con acumulación de calor
2 placas superiores: ebullición y cocción lenta
Control electrónico táctil
Dimensiones (Al. × An. × Pr.): 915 × 987 × 698 mm*

* La profundidad no incluye el pasamanos.

Especificaciones Módulos

R7502EI	R7602EG
Ancho del módulo: 50 cm	Ancho del módulo: 60 cm
Placa superior + 2 hornos eléctricos	
Placa de mantenimiento de temperatura o inducción 1 zona	Placa de gas o vitrocerámica
Horno de cocción lenta	Horno de cocción lenta / grill
Horno de mantenimiento de temperatura	Horno de convección

REFERENCIA	DESCRIPCIÓN	PVP (sin IVA)
SIGNATURE	CONFIGURACIÓN: Base (100 cm)	
ER71003ER	Ancho total: 100 cm	22.145 €
1 MÓDULO*	CONFIGURACIÓN: Base (100 cm) + 50 cm	
R7502EI	Módulo inducción 1 zona	+ 4.310 €
	CONFIGURACIÓN: Base (100 cm) + 60 cm	
R7602EG	Módulo gas	+ 7.610 €
2 MÓDULOS*	CONFIGURACIÓN: Base (100 cm) + 50 cm + 60 cm	
R7502EI + R7602EG	Módulo inducción 1 zona + módulo gas	+ 11.920 €

* Configuración orientativa. Consulta el [catálogo completo](#) para conocer todas las opciones disponibles y personalizar su AGA a medida. El PVP indicado para las configuraciones con módulos corresponde únicamente al módulo de extensión y no incluye el precio de la cocina base AGA.

COLORES DISPONIBLES



CONFIGURA TU AGA

3. AGA Signature Induction

Las cocinas AGA Signature Induction parten de una base de 100 cm y pueden ampliarse con **módulos adicionales de 50 o 60 cm**, para adaptarse al espacio y a la forma de cocinar.

BASE

eR7i 100



OPCIÓN DE AÑADIR 1 MÓDULO

Elige entre un módulo adicional de 50 cm o un módulo adicional de 60 cm.

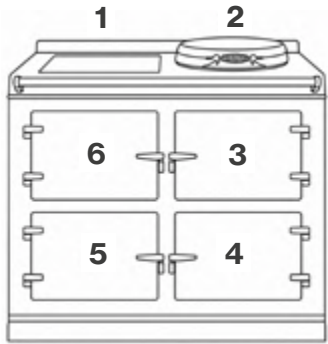


OPCIÓN DE AÑADIR 2 MÓDULOS

Combínalos como quieras: 50+50 cm, 60+60 cm o 50+60 cm.



eR7i · FUNCIONES DE MODULO BASE	
1	Placa de inducción de dos zonas
2	Placa de cocción lenta y ebullición
3	Horno de hierro fundido para asar / cocción
4	Horno de hierro fundido para cocción lenta
5	Horno de convección
6	Controles



Esquema visual de la configuración y funciones de cocción.



Ficha técnica

Especificaciones Cocina Base

ER7i1003ER
2 hornos de hierro fundido con acumulación de calor + 1 horno con ventilador
2 zonas de inducción + 1 placa superior: ebullición y cocción lenta
Control electrónico táctil
Dimensiones (Al. × An. × Pr.): 915 × 987 × 698 mm*

* La profundidad no incluye el pasamanos.

Especificaciones Módulos

R7502EI	R7602EG
Ancho del módulo: 50 cm	Ancho del módulo: 60 cm
Placa superior + 2 hornos eléctricos	
Placa de mantenimiento de temperatura o inducción 1 zona	Placa de gas o vitrocerámica
Horno de cocción lenta	Horno de cocción lenta / grill
Horno de mantenimiento de temperatura	Horno de convección

REFERENCIA	DESCRIPCIÓN	PVP (sin IVA)
SIGNATURE INDUCTION		
ER7i1003ER	CONFIGURACIÓN: Base (100 cm) Ancho total: 100 cm	22.145 €
1 MÓDULO*		
R7502EI	CONFIGURACIÓN: Base (100 cm) + 50 cm Módulo inducción 1 zona	+ 4.310 €
R7602EG	CONFIGURACIÓN: Base (100 cm) + 60 cm Módulo gas	+ 7.610 €
2 MÓDULOS*		
R7502EI + R7602EG	CONFIGURACIÓN: Base (100 cm) + 50 cm + 60 cm Módulo inducción 1 zona + módulo gas	+ 11.920 €

* Configuración orientativa. Consulta el [catálogo completo](#) para conocer todas las opciones disponibles y personalizar su AGA a medida. El PVP indicado para las configuraciones con módulos corresponde únicamente al módulo de extensión y no incluye el precio de la cocina base AGA.

COLORES DISPONIBLES



 FUEGO

Josper

JOSPER es una empresa española fundada en 1969 en Pineda de Mar, Barcelona, nacida de la unión entre la tradición artesanal de la brasa y la innovación aplicada a la gastronomía profesional. Con más de 50 años de experiencia desarrollando equipos al servicio de los chefs más exigentes, la marca se ha consolidado como un referente internacional en la cocina al carbón.

En la actualidad, **JOSPER** se distingue por **ofrecer hornos y parrillas de brasa de alto rendimiento**, capaces de trasladar al ámbito doméstico la potencia, precisión y calidad de cocción propias de la alta gastronomía.

Fiel a sus orígenes familiares y al valor del carbón de la mejor leña, la firma combina el arte ancestral de la brasa con la rapidez, eficiencia y tecnología que requiere la cocina contemporánea.

Sus equipos, fabricados con aleaciones de acero de alta tecnología y máxima calidad, integran en una sola pieza la funcionalidad de una parrilla y un horno. Una propuesta elegante y revolucionaria que convierte la brasa en una auténtica experiencia culinaria, manteniendo vivo el sabor de la cocina tradicional con las prestaciones de actuales.



Colores



ZU
Azul



BL
Blanca



NC
Negro



M
Marrón



IN
Inox



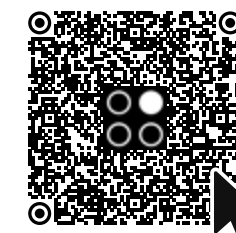
VC
Burdeos



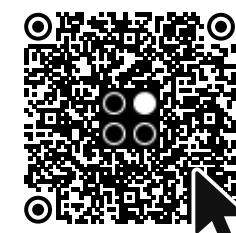
VR
Verde



Escanea el código QR para acceder al catálogo de JOSPER CASA completo:



Descubre más sobre JOSPER en nuestra web:



HORNOS BRASA

JOSPER HOME GRILL

El sabor único de la brasa,
ahora en casa



JC-CC510



Ficha técnica



HJX-PRO-S80



Ficha técnica

HJX-15



Ficha técnica

Especificaciones

JC-CC510

Ancho × Alto × Profundidad:	1690 × 1695 × 830 mm
Consumo diario de carbón JOSPER:	14 a 17 kg
Autonomía de carbón por carga:	9 horas
Temperatura de braseado:	250–350 °C
Tiempo de encendido:	≈30 minutos
Doble función:	horno y parrilla

HJX-PRO-S80

Ancho × Alto × Profundidad:	649 × 1030 × 778 mm
Consumo diario de carbón JOSPER:	10 a 12 kg
Autonomía de carbón por carga:	9 horas
Temperatura de braseado:	250–350 °C
Tiempo de encendido:	≈25 minutos
Doble función:	horno y parrilla

JC-HJX-15

Ancho × Alto × Profundidad:	500 × 688 × 550 mm
Consumo diario de carbón JOSPER:	1,5 a 2,5 kg
Autonomía de carbón por carga:	6 horas
Temperatura de braseado:	250–350 °C
Tiempo de encendido:	≈30 minutos
Doble función:	horno y parrilla

Accesorios incluidos

JC-CC510, HJX-PRO-S80 y HJX-15

Parrilla de acero inoxidable
Cepillo metálico, pinzas y atizador

REFERENCIA	DESCRIPCIÓN	PVP (sin IVA)
JC-CC510	Horno de brasa y parrilla vasca	32.400 €
270170	Funda Horno Brasa y parrilla vasca	1.135 €
HJX-PRO-S80	Horno Brasa JOSPER HJX-PRO-S80	11.845 €
270166	Funda Horno Brasa JOSPER HJX-PRO-S80	620 €
HJX-15	Horno Brasa JOSPER HJX-15	6.950 €
200020	Funda Horno Brasa JOSPER HJX-15	430 €



 FUEGO

LA CORNUE

LA CORNUE es una maison francesa fundada en 1908 por Albert Dupuy, creador del primer horno abovedado de gas. Desde sus orígenes, la marca ha estado vinculada al arte culinario francés, a la fabricación artesanal y a una manera única de entender la cocina como una pieza central del hogar.

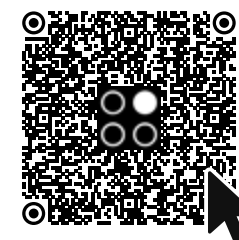
En la actualidad, **LA CORNUE** se distingue por crear cocinas, pianos de cocción y campanas donde tradición, personalización y excelencia técnica conviven en perfecto equilibrio.

Cada pieza se concibe como una composición a medida, con una **amplia selección de colores, molduras, acabados y configuraciones de cocción** que permiten adaptar la cocina a cada proyecto sin renunciar a su carácter artesanal.

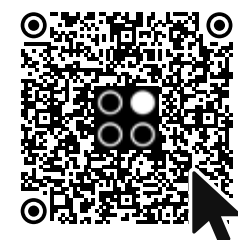
Sus gamas **CornuFé, Château y Château Suprême** ofrecen diferentes niveles de configuración y exclusividad, desde la elegancia funcional de CornuFé hasta la máxima expresión del savoir-faire francés en Château y Suprême.



Escanea el código QR para acceder al catálogo de LA CORNUE CORNUFÉ:



Descubre más sobre LA CORNUE en nuestra web:



COCINAS LA CORNUE

Tres gamas, infinitas composiciones

LA CORNUE se organiza en tres gamas principales, cada una con su propio carácter, nivel de personalización y posibilidades de configuración, siempre fiel a la elegancia y la artesanía francesa.

CornuFé

La CornuFé permite configurar el piano de cocción según las necesidades de cada proyecto, eligiendo entre la potencia tradicional del gas o la precisión de la cocción eléctrica.



- Configuración superior disponible en gas o eléctrica.
- Horno eléctrico de convección con 7 modos de cocción.
- Amplia selección de colores y molduras para crear una pieza a medida.

Château

El piano de cocción Château permite crear una composición única, combinando tradición francesa, cocción profesional y una amplia libertad de configuración.



- 9 configuraciones de cocción superior: Gas, inducción, French Top, Teppan-Yaki o grill de piedra volcánica.
- Hornos abovedados de gas y/o eléctricos según configuración.
- Acabados y molduras personalizables.

Suprême

Château Suprême reinterpreta el piano de cocción con detalles exclusivos, acabados refinados y configuraciones pensadas para los proyectos más singulares.



- Configuraciones superiores en gas o combinación gas + electricidad: quemadores de gas, placa de hierro fundido, maxi quemador, inducción, Teppan-Yaki y grill de piedra volcánica.
- Hornos abovedados patentados G4, con opción de horno izquierdo a gas o eléctrico según modelo.
- Detalles exclusivos: mandos esmaltados y latón, placas grabadas, zócalo Art Déco y colores Suprême.

CAMPANAS LA CORNUE

La campana como parte del conjunto

Las campanas comparten el espíritu de cada gama pero tienen un diseño y opciones de personalización propias. Se integran con precisión para una combinación perfecta.

Campana CornuFé

Las campanas completan las cocinas CornuFé con una aspiración eficiente y acabados a juego para una estética armoniosa.



- Disponible en versión pared.
- Aspiración de hasta 1.000 m³/h.
- Motor integrado en la campana.
- Filtros de acero inoxidable e iluminación integrada.
- Opción de recirculación con filtros de carbón.

Campana Château

Las campanas completan las cocinas Château con una aspiración potente, manteniendo la estética artesanal y personalizada de la gama.



- Disponibles en versión pared o isla.
- Aspiración motorizada de 1.020 o 2.040 m³/h, según el modelo.
- Incluyen motor, iluminación, filtros y mando a distancia.
- Disponibles también en versión integrada para campanas a medida.

Campana Suprême

Las campanas Château Suprême completan la colección con una presencia arquitectónica y acabados exclusivos, manteniendo la misma estética refinada de la línea Suprême.



- Disponible en versión pared.
- Aspiración de hasta 1300 m³/h.
- Incluyen motor integrado y mando a distancia.
- Filtros de acero inoxidable e iluminación LED integrada.
- Acabados y molduras Suprême.

UNA COCINA, INFINITAS COMBINACIONES

Diseño, color, molduras y cocción se combinan
para dar forma a una pieza única



ASADOR FLAMBERGE

Flamberge combina la intensidad del fuego con la elegancia artesanal de LA CORNUE. Diseñado para ofrecer resultados profesionales, optimiza la circulación del calor para lograr una cocción precisa y uniforme.

Carnes, pescados, aves y verduras ganan intensidad de sabor y conservan toda su jugosidad. Un asador de pared que convierte la cocción en una experiencia culinaria, sensorial y visual.



Folleto Flamberge



EL ARTE DE CONFIGURAR UNA COCINA LA CORNUE

1. ELIGE LA GAMA

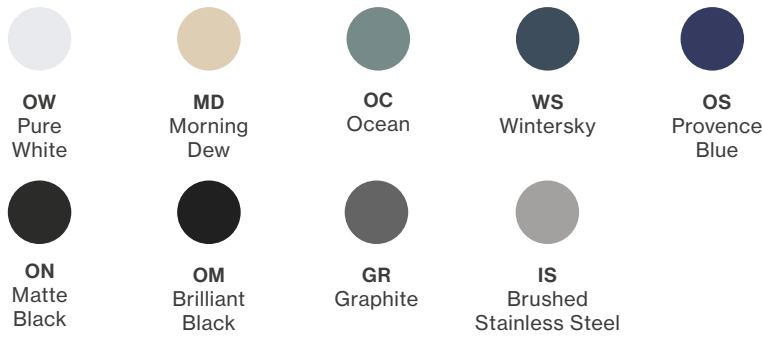


Cada cocina LA CORNUE puede configurarse a medida. Esta página muestra una propuesta visual de la gama CornuFé; para explorar todas las posibilidades de personalización, visita lacornue.com/es y accede al apartado “Construye tu propio”.

2. DEFINE EL MODELO (gama CornuFé)



2. SELECCIONA EL COLOR



Los colores mostrados en esta página corresponden a los acabados disponibles sin coste adicional. Para descubrir otras opciones de color con suplemento, visita lacornue.com/es y accede al apartado “Construye tu propio”.

3. COMBINA LAS MOLDURAS



4. CONFIGURA LA COCCIÓN



EL ARTE DE CONFIGURAR UNA CAMPANA LA CORNUE

1. ELIGE LA GAMA

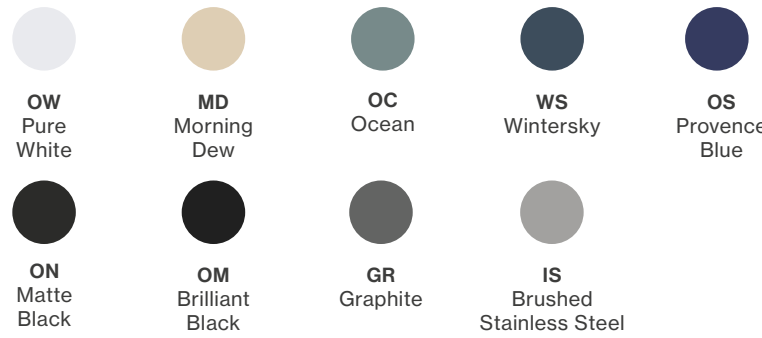


Cada campana LA CORNUE puede configurarse a medida. Esta página muestra una propuesta visual de la gama CornuFé; para explorar todas las posibilidades de personalización, visita lacornue.com/es y accede al apartado “Construye tu propio”.

2. DEFINE EL MODELO (gama CornuFé)



2. SELECCIONA EL COLOR



Los colores mostrados en esta página corresponden a los acabados disponibles sin coste adicional. Para descubrir otras opciones de color con suplemento, visita lacornue.com/es y accede al apartado “Construye tu propio”.

3. COMBINA LAS MOLDURAS



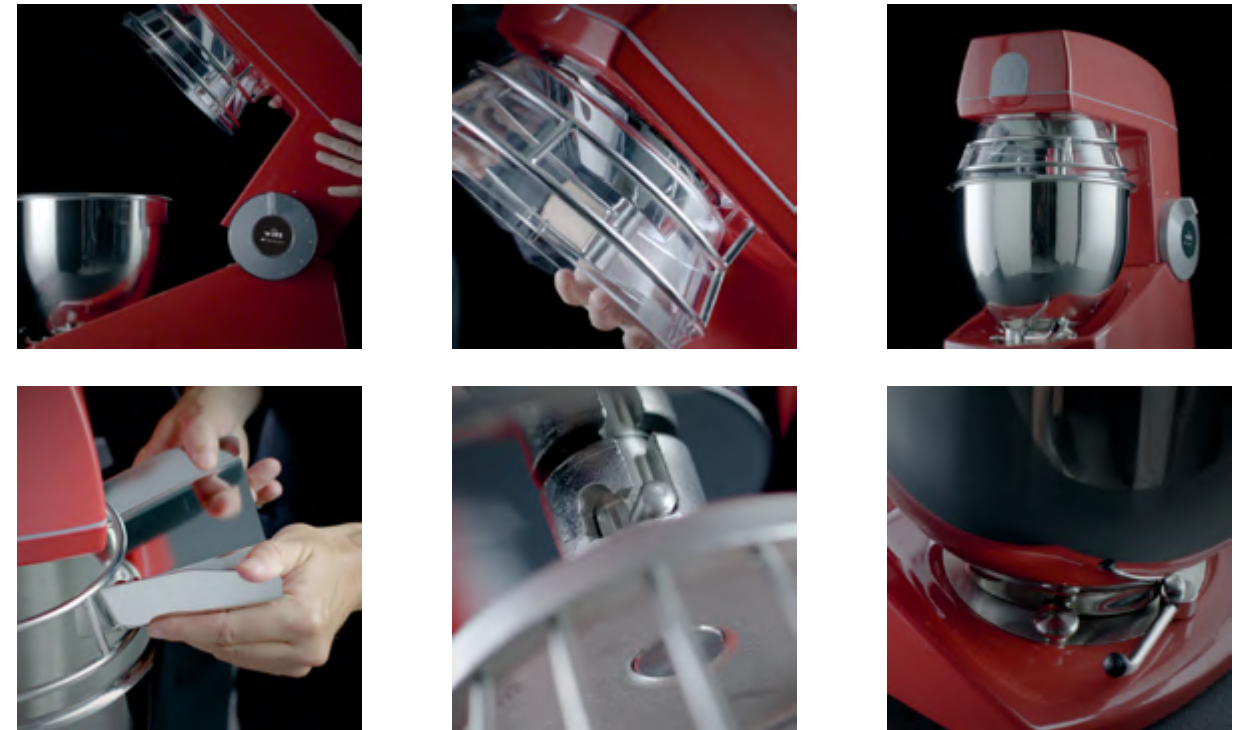
 **FUEGO** **Varimixer**

VARIMIXER es una empresa danesa fundada en 1915, especializada desde sus orígenes en mezcladoras profesionales de alto rendimiento. Reconocida por la solidez, precisión y durabilidad de sus equipos, mantiene el símbolo del oso como representación de la artesanía danesa, la fuerza funcional y la calidad concebida para perdurar.

En la actualidad, **VARIMIXER** desarrolla **mezcladoras profesionales** pensadas para

los entornos de cocina más exigentes. Sus equipos trabajan el contenido del bol de forma uniforme, garantizando resultados constantes, eficientes y precisos en cada preparación.

Fabricados con materiales de alta calidad y diseñados para un uso intensivo, sus equipos combinan tradición artesanal, innovación tecnológica, ergonomía y facilidad de limpieza en una propuesta robusta, funcional y orientada a la excelencia profesional.



Colores



BLANCO



NEGRO



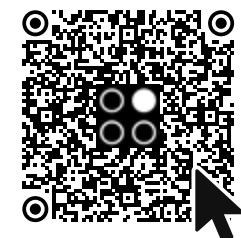
PLATA



ROJO



Descubre más sobre
VARIMIXER en nuestra
web:



PROCESADOR DE ALIMENTOS

TEDDY

Mezcla, bate y amasa con precisión profesional para tus preparaciones diarias



M005-8306Z



Ficha técnica

Especificaciones

M005-8301Z, M005-8303Z, M005-8305Z y M005-8306Z
Pequeño electrodoméstico de libre instalación
5 litros de capacidad
Pantalla de seguridad para evitar que el gancho o pala causen daños durante el uso
Sistema de sujeción mediante ventosas
Potencia de 300 W Tensión 220-240 V
Dimensiones: 400 × 240 × 462 mm (alto × ancho × profundidad)

Funciones

M005-8301Z, M005-8303Z, M005-8305Z y M005-8306Z
Amasar
Batir
Montar
Doblar
Mezclar

Accesorios incluidos

M005-8301Z, M005-8303Z, M005-8305Z y M005-8306Z
Accesorios en acero inoxidable*: bol, pala, gancho, batidor, protector antisalpicaduras de plástico, embudo, tapa para bol

* Accesorios compatibles para ser lavados en el lavavajillas.

REFERENCIA	DESCRIPCIÓN	PVP (SIN IVA)
M005-8301Z	Color blanco	1.360 €
M005-8303Z	Color negro	1.360 €
M005-8305Z	Color plata	1.360 €
M005-8306Z	Color rojo	1.360 €



 FUEGO

VIKING

VIKING es una firma americana que revolucionó la cocina doméstica en 1987 al introducir la primera cocina de estilo industrial diseñada para el hogar.

Inspirada en el rendimiento de las cocinas comerciales, la marca se consolidó como referente del **lujo culinario en Estados Unidos**.

Hoy, **VIKING** ofrece electrodomésticos de alto rendimiento que combinan tecnología

avanzada, diseño atemporal y fabricación americana. **Cocinas, hornos, placas, refrigeración y sistemas de lavado** pensados para trasladar la experiencia profesional al entorno doméstico.

Fiel a los valores de la innovación y durabilidad, **VIKING** crea productos potentes, elegantes y funcionales, diseñados para quienes entienden la cocina como un espacio de reunión, tradición y pasión culinaria.



Descubre más sobre
VIKING en nuestra web:





 **FUEGO**

 **steel**
INDOOR FUEGO

STEEL es una empresa familiar italiana fundada en 1999 por los hermanos Po, herederos de una tradición vinculada al acero y a la cocina profesional desde 1922, cuando Angelo Po inició su actividad como artesano con las primeras cocinas de leña.

Hoy, **STEEL** traslada esa experiencia al ámbito doméstico con productos de altas prestaciones para cocción, aspiración y

refrigeración, tanto en colecciones **INDOOR** como **OUTDOOR**. Sus diseños, siempre en acero inoxidable, combinan innovación, funcionalidad y una clara inspiración profesional.

Las gamas **GENESI, ASCOT y ENFASI** ofrecen una amplia variedad de soluciones, incluyendo barbacoas y equipos de cocina para exterior.

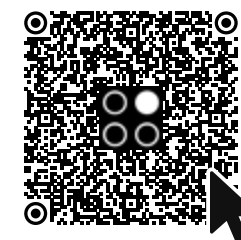


Iconografía

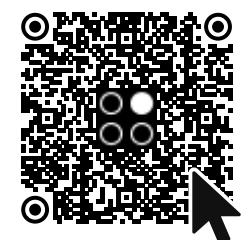
- | | |
|---|---|
|  DESCONGELACIÓN |  VAPOR ESTÁTICO |
|  COCCIÓN SUPERIOR E INFERIOR |  GRILL |
|  COCCIÓN SUPERIOR |  GRILL, VENTILADOR, ASADOR |
|  COCCIÓN INFERIOR |  COCCIÓN SUPERIOR, INFERIOR Y VENTILADOR |
|  COCCIÓN RÁPIDA |  COCCIÓN TRASERA POR CONVECCIÓN |



Escanea el código QR para acceder al catálogo de STEEL INDOOR completo:



Descubre más sobre STEEL en nuestra web:





COCINAS INDEPENDIENTES

GENESI Y ASCOT

GQ9S-5FI (GENESI)

referencia base de la imagen superior

AQ12SF-6T (ASCOT)

referencia base de la imagen inferior

GENESI y ASCOT reinterpretan la cocina semiprofesional desde dos enfoques distintos, unidos por la tradición italiana, las altas prestaciones y la versatilidad.

GENESI, inspirada en la restauración profesional, apuesta por el acero inoxidable, la precisión y la tecnología avanzada. ASCOT incorpora una estética más elegante y refinada, equilibrando potencia, funcionalidad y estilo.

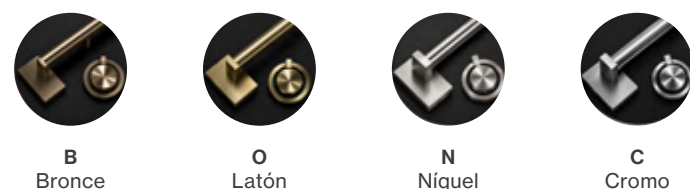
Disponibles en diferentes acabados y configuraciones, ambas colecciones se adaptan a cada proyecto y estilo de cocina.

PERSONALIZACIÓN

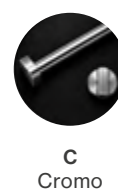
Colores del frontal



Colores de los tiradores y los mandos ASCOT



GENESI



COCINAS INDEPENDIENTES

GENESI Y ASCOT 120 CM



 GQK120SSC
(Referencia base GQK120)



 AKL120SSC
(Referencia base AKL120)



 GQ12SF-4BMSSC
(Referencia base GQ12SF-4BM)



 AQ12SF-6TTSSC
(Referencia base AQ12SF-6T)



Ficha técnica



Ficha técnica

Funciones

HORNO PRINCIPAL



HORNO LATERAL



Composiciones superiores



GQ12SF-6M



GQ12SF-6T



GQ12SF-6B



GQ12SF-4BM



GQ12SF-4TM



AQ12SF-6M



AQ12SF-6T



AQ12SF-6B



AQ12SF-4BM



AQ12SF-4TM

Especificaciones Cocinas

GENESI GQ12SF-4BM	ASCOT AQ12SF-6T
Configuración: 2 hornos eléctricos	
5 quemadores de gas de latón	6 quemadores de gas de latón
Plancha ondulada Dual Zone	Plancha lisa Dual Zone
Horno Combi-Steam 91 litros	
Horno tradicional 39 litros	
Programador TFT con 15 funciones	
Sistema INNVENT®	

Especificaciones Campanas

GENESI GQK120	ASCOT AKL120
An × Pr × Al: 1200 × 550 × 700 mm Ajuste de altura: 300 mm	An × Pr × Al: 1172 × 500 × 554 mm Ajuste de altura: 446 mm
4 velocidades de aspiración	
Iluminación LED integrada	
Nuevos filtros de laberinto profesionales	
Aspiración de hasta 900 m³/h	
Temporizador de apagado automático	

REFERENCIA BASE	DESCRIPCIÓN	PVP BASE (sin IVA) ⁱ
GQ12SF-6M	6 quemadores de gas (incluidos 2 wok + 1 mega-wok de 6 kW)	9.585 €
AQ12SF-6M	6 quemadores de gas (incluidos 2 wok + 1 mega-wok de 6 kW)	9.585 €
GQ12SF-6T	6 quemadores de gas (incluidos 2 wok y 1 mega-wok de 6 kW) + plancha lisa	10.480 €
AQ12SF-6T	6 quemadores de gas (incluidos 2 wok y 1 mega-wok de 6 kW) + plancha lisa	10.480 €
GQ12SF-6B	6 quemadores de gas (incluidos 2 wok y 1 mega-wok de 6 kW) + plancha ondulada	10.480 €
AQ12SF-6B	6 quemadores de gas (incluidos 2 wok y 1 mega-wok de 6 kW) + plancha ondulada	10.480 €
GQ12SF-4BM	5 quemadores de gas (incluidos 1 wok y 1 mega-wok de 6 kW) + plancha ondulada	10.480 €
AQ12SF-4BM	5 quemadores de gas (incluidos 1 wok y 1 mega-wok de 6 kW) + plancha ondulada	10.480 €
GQ12SF-4TM	5 quemadores de gas (incluidos 1 wok y 1 mega-wok de 6 kW) + plancha lisa	10.480 €
AQ12SF-4TM	5 quemadores de gas (incluidos 1 wok y 1 mega-wok de 6 kW) + plancha lisa	10.480 €
GQK120	Campana extractora GENESI de 120 cm de ancho	2.930 €
AKL120	Campana extractora ASCOT de 120 cm de ancho	2.930 €

☆ PERSONALIZACIÓN



REFERENCIAS adicionales	PVP (sin IVA)
COLOR COCINA*	+ 525 €
COLOR CAMPANA*	+ 345 €
COLOR RAL	+ 1.455 €
TIRADOR**	+ 175 €

* El color SS (Acero) no lleva coste de adicional. Para la campana Genesi, el suplemento por color es de 125 €.
** Colores de los tiradores y los mandos, solamente para ASCOT. El Cromo (C) no lleva coste adicional.

 El PVP base corresponde al color SS (Acero) y los tiradores y mandos en C (Cromo).
Y para otros colores sumar las referencias adicionales de personalización.

COCINAS INDEPENDIENTES

GENESI Y ASCOT 100/3 CM



GQK100ANC
(Referencia base GQK100)



AKL100ANN
(Referencia base AKL100)



GQ10SFF-4MANC
(Referencia base GQ10SFF-4M)



AQ10SFF-4MSSB
(Referencia base AQ10SFF-4M)



Ficha técnica



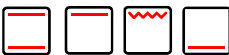
Ficha técnica

Funciones

HORNO PRINCIPAL



HORNO SUPERIORLATERAL



Composiciones superiores



GQ10SFF-6W



GQ10SFF-4M



GQ10SFF-4T



GQ10SFF-4B



GQ10SFF-5FIW



AQ10SFF-6W



AQ10SFF-4M



AQ10SFF-4T



AQ10SFF-4B



AQ10SFF-5FIW

Especificaciones Cocinas

GENESI GQ10SFF-4M	ASCOT AQ10SFF-4M
Configuración: 3 hornos eléctricos	
5 quemadores de gas de latón	
Horno Combi 70 L	
Horno tradicional 39 L	
Horno pizza/grill 34 L	
Base de piedra para pizza	
11 funciones de cocción	

Especificaciones Campanas

GENESI GQK120	ASCOT AKL120
An × Pr × Al: 1000 × 550 × 700 mm Ajuste de altura: 300 mm	An × Pr × Al: 1000 × 500 × 554 mm Ajuste de altura: 446 mm
4 velocidades de aspiración	
Iluminación LED integrada	
Nuevos filtros de laberinto profesionales	
Aspiración de hasta 900 m³/h	
Temporizador de apagado automático	

REFERENCIA BASE	DESCRIPCIÓN	PVP BASE (sin IVA) ⁱ
GQ10SFF-6W	6 quemadores de gas (incluidos 2 wok)	7.080 €
AQ10SFF-6W	6 quemadores de gas (incluidos 2 wok)	7.080 €
GQ10SFF-4M	5 quemadores de gas (incluidos 1 wok y 1 mega-wok de 6 kW)	7.080 €
AQ10SFF-4M	5 quemadores de gas (incluidos 1 wok y 1 mega-wok de 6 kW)	7.080 €
GQ10SFF-4T	4 quemadores de gas (incluido 1 wok) + plancha lisa	7.975 €
AQ10SFF-4T	4 quemadores de gas (incluido 1 wok) + plancha lisa	7.975 €
GQ10SFF-4B	4 quemadores de gas (incluido 1 wok) + plancha ondulada	7.975 €
AQ10SFF-4B	4 quemadores de gas (incluido 1 wok) + plancha ondulada	7.975 €
GQ10SFF-5FIW	5 zonas de inducción (incluidas 2 zonas flex-inducción)	8.745 €
AQ10SFF-5FIW	5 zonas de inducción (incluidas 2 zonas flex-inducción)	8.745 €
GQK100	Campana extractora GENESI de 100 cm de ancho	2.415 €
AKL100	Campana extractora ASCOT de 100 cm de ancho	2.415 €

PERSONALIZACIÓN



REFERENCIAS adicionales	PVP (sin IVA)
COLOR COCINA*	+ 525 €
COLOR CAMPANA*	+ 345 €
COLOR RAL	+ 1.455 €
TIRADOR**	+ 175 €

* El color SS (Acero) no lleva coste de adicional. Para la campana Genesi, el suplemento por color es de 125 €.
** Colores de los tiradores y los mandos, solamente para ASCOT. El Cromo (C) no lleva coste adicional.

i El PVP base corresponde al color SS (Acero) y los tiradores y mandos en C (Cromo).
Y para otros colores sumar las referencias adicionales de personalización.

COCINAS INDEPENDIENTES

GENESI Y ASCOT 100 CM



GQK100CRC
(Referencia base GQK100)



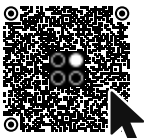
AKL100BRO
(Referencia base AKL100)



GQ10SF-6WCRC
(Referencia base GQ10SF-6W)



AQ10SF-4TBRO
(Referencia base AQ10SF-4T)



Ficha técnica



Ficha técnica

Funciones

HORNO PRINCIPAL



HORNO LATERAL



Composiciones superiores



GQ10SF-6W



GQ10SF-4M



GQ10SF-4T



GQ10SF-4B



GQ10SF-5FIW



AQ10SF-6W



AQ10SF-4M



AQ10SF-4T



AQ10SF-4B



AQ10SF-5FIW

Especificaciones Cocinas

GENESI GQ10SF-6W	ASCOT AQ10SF-4T
Configuración: 2 hornos eléctricos	
6 quemadores de gas de latón	4 quemadores de gas de latón
–	Plancha lisa Dual Zone
Horno Combi-Steam 70 L	
Horno tradicional 39 L	
Programador TFT con 37 recetas	
Asador integrado	

Especificaciones Campanas

GENESI GQK120	ASCOT AKL120
An × Pr × Al: 1000 × 550 × 700 mm Ajuste de altura: 300 mm	An × Pr × Al: 1000 × 500 × 554 mm Ajuste de altura: 446 mm
4 velocidades de aspiración	
Iluminación LED integrada	
Nuevos filtros de laberinto profesionales	
Aspiración de hasta 900 m³/h	
Temporizador de apagado automático	

REFERENCIA BASE	DESCRIPCIÓN	PVP BASE (sin IVA) ⁱ
GQ10SF-6W	6 quemadores de gas (incluidos 2 wok)	6.610 €
AQ10SF-6W	6 quemadores de gas (incluidos 2 wok)	6.610 €
GQ10SF-4M	5 quemadores de gas (incluidos 1 wok y 1 mega-wok de 6 kW)	6.610 €
AQ10SF-4M	5 quemadores de gas (incluidos 1 wok y 1 mega-wok de 6 kW)	6.610 €
GQ10SF-4T	4 quemadores de gas (incluido 1 wok) + plancha lisa	7.505 €
AQ10SF-4T	4 quemadores de gas (incluido 1 wok) + plancha lisa	7.505 €
GQ10SF-4B	4 quemadores de gas (incluido 1 wok) + plancha ondulada	7.505 €
AQ10SF-4B	4 quemadores de gas (incluido 1 wok) + plancha ondulada	7.505 €
GQ10SF-5FIW	5 zonas de inducción (incluidas 2 zonas flex-inducción)	8.275 €
AQ10SF-5FIW	5 zonas de inducción (incluidas 2 zonas flex-inducción)	8.275 €
GQK100	Campana extractora GENESI de 100 cm de ancho	2.415 €
AKL100	Campana extractora ASCOT de 100 cm de ancho	2.415 €

PERSONALIZACIÓN



REFERENCIAS adicionales	PVP (sin IVA)
COLOR COCINA*	+ 525 €
COLOR CAMPANA*	+ 345 €
COLOR RAL	+ 1.455 €
TIRADOR**	+ 175 €

* El color SS (Acero) no lleva coste de adicional. Para la campana Genesi, el suplemento por color es de 125 €.
** Colores de los tiradores y los mandos, solamente para ASCOT. El Cromo (C) no lleva coste adicional.

i El PVP base corresponde al color SS (Acero) y los tiradores y mandos en C (Cromo).
Y para otros colores sumar las referencias adicionales de personalización.

COCINAS INDEPENDIENTES

GENESI Y ASCOT 90 CM



GQK90NAC
(Referencia base GQK90)



AKL90CEC
(Referencia base AKL90)



GQ9S-4BNAC
(Referencia base GQ9S-5FI)



Ficha técnica



AQ9S-4TCEC
(Referencia base AQ9S-4T)



Ficha técnica

Funciones

HORNO PRINCIPAL



Composiciones superiores



GQ9S-6W



GQ9S-4M



GQ9S-4T



GQ9S-4B



GQ9S-5FIW



AQ9S-6W



AQ9S-4M



AQ9S-4T



AQ9S-4B



AQ9S-5FIW

Especificaciones Cocinas

GENESI GQ9S-4B	ASCOT AQ9S-4T
Configuración: 1 horno eléctrico	
4 quemadores de gas de latón	4 quemadores de gas de latón
Plancha ondulada Dual Zone	Plancha lisa Dual Zone
Horno Combi-Steam 91 L	
Sistema INNVENT®	
Programador TFT con 37 recetas	
Asador integrado	

Especificaciones Campanas

GENESI GQK90	ASCOT AKL90
An × Pr × Al: 900 × 550 × 700 mm Ajuste de altura: 300 mm	An × Pr × Al: 900 × 500 × 554 mm Ajuste de altura: 446 mm
4 velocidades de aspiración	
Iluminación LED integrada	
Nuevos filtros de laberinto profesionales	
Aspiración de hasta 900 m³/h	
Temporizador de apagado automático	

REFERENCIA BASE	DESCRIPCIÓN	PVP BASE (sin IVA) ¹
GQ9S-6W	6 quemadores de gas (incluidos 2 wok)	5.355 €
AQ9S-6W	6 quemadores de gas (incluidos 2 wok)	5.355 €
GQ9S-4M	5 quemadores de gas (incluidos 1 wok y 1 mega-wok de 6 kW)	5.355 €
AQ9S-4M	5 quemadores de gas (incluidos 1 wok y 1 mega-wok de 6 kW)	5.355 €
GQ9S-4T	4 quemadores de gas (incluido 1 wok) + plancha lisa	6.250 €
AQ9S-4T	4 quemadores de gas (incluido 1 wok) + plancha lisa	6.250 €
GQ9S-4B	4 quemadores de gas (incluido 1 wok) + plancha ondulada	6.250 €
AQ9S-4B	4 quemadores de gas (incluido 1 wok) + plancha ondulada	6.250 €
GQ9S-5FIW	5 zonas de inducción (incluidas 2 flex-inducción)	7.020 €
AQ9S-5FIW	5 zonas de inducción (incluidas 2 flex-inducción)	7.020 €
GQK90	Campana extractora GENESI de 90 cm de ancho	2.135 €
AKL90	Campana extractora ASCOT de 90 cm de ancho	2.135 €

PERSONALIZACIÓN



REFERENCIAS adicionales	PVP (sin IVA)
COLOR COCINA*	+ 525 €
COLOR CAMPANA*	+ 345 €
COLOR RAL	+ 1.455 €
TIRADOR**	+ 175 €

* El color SS (Acero) no lleva coste de adicional. Para la campana Genesi, el suplemento por color es de 125 €.
** Colores de los tiradores y los mandos, solamente para ASCOT. El Cromo (C) no lleva coste adicional.

i El PVP base corresponde al color SS (Acero) y los tiradores y mandos en C (Cromo).
Y para otros colores sumar las referencias adicionales de personalización.

ENFASI

EQ10FF-5FIW

referencia de la imagen

ENFASI es la expresión más pura del diseño italiano. Inspirada en la idea de que simplificar requiere conocimiento, precisión y atención al detalle, esta colección elimina todo lo superfluo para dejar espacio a lo verdaderamente importante.

Su estética minimalista, sus líneas limpias y la calidad de sus acabados crean una cocina refinada y contemporánea, concebida para quienes encuentran la elegancia en la sencillez.

Disponible en diferentes configuraciones y acabados, ENFASI demuestra que la máxima expresión del diseño puede encontrarse en lo esencial.

PERSONALIZACIÓN

Colores del frontal



SS
Acero



NF
Negro
Humo



COCINAS INDEPENDIENTES

ENFASI 100 y 100/3 CM



EKL100NF



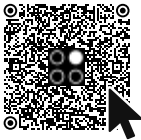
EKL100



EQ10FF-5FIWNF



EQ10FFF-6SSC



Ficha técnica



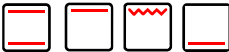
Ficha técnica

Funciones

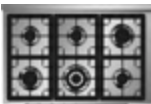
HORNO PRINCIPAL



HORNO LATERAL Y SUPERIOR



Composiciones superiores



EQ10FF-6SSC
EQ10FFF-6SSC



EQ10FF-5FIWSS
EQ10FFF-5FIWSS



EQ10FF-6NF
EQ10FFF-6NF



EQ10FF-5FIWNF
EQ10FFF-5FIWNF

Especificaciones Cocinas

ENFASI 100 ALL BLACK EQ10FF-5FIWNF	ENFASI 100/3 EQ10FFF-6SSC
Configuración: 2 hornos eléctricos	Configuración: 3 hornos eléctricos
5 zonas de inducción	6 quemadores de gas
2 zonas flex-inducción	–
Horno multifunción 70 L	
Horno tradicional 39 L	
Programador TFT con 10 funciones	Horno pizza/grill 34 L
Control de temperatura con sonda	Base de piedra para pizza
Temperatura: 50–315 °C	9 funciones de cocción
–	Temperatura horno superior: 50–315 °C

Especificaciones Campanas

ENFASI EKL100NF	ENFASI EKL100SSC
An × Pr × Al: 999 × 480 × 800 mm Ajuste de altura: 650 mm	
4 velocidades de aspiración	
Iluminación LED integrada	
Nuevos filtros de laberinto profesionales	
Aspiración de hasta 850 m³/h	
Temporizador de apagado automático	

REFERENCIA	DESCRIPCIÓN	PVP (sin IVA)
EQ10FF-6NF	6 quemadores de gas (incluido 1 wok). ALL BLACK	5.160 €
EQ10FF-6SSC	6 quemadores de gas (incluido 1 wok). Acero inoxidable	4.895 €
EQ10FF-5FIWNF	5 zonas de inducción (incluidas 2 flex-inducción). ALL BLACK	6.825 €
EQ10FF-5FIWSS	5 zonas de inducción (incluidas 2 flex-inducción). Acero inoxidable	6.555 €
EQ10FFF-5FIWNF	5 zonas de inducción (incluidas 2 flex-inducción). ALL BLACK	7.295 €
EQ10FFF-5FIWSS	5 zonas de inducción (incluidas 2 flex-inducción). Acero inoxidable	7.030 €
EQ10FFF-6NF	6 quemadores de gas (incluido 1 wok). ALL BLACK	5.630 €
EQ10FFF-6SSC	6 quemadores de gas (incluido 1 wok). Acero inoxidable	5.365 €
EKL100NF	Campana extractora ENFASI de 100 cm de ancho. ALL BLACK	2.160 €
EKL100	Campana extractora ENFASI de 100 cm de ancho	1.895 €

COCINAS INDEPENDIENTES

ENFASI 90 CM



EKL90NF



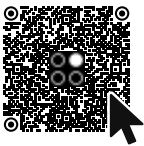
EKL90



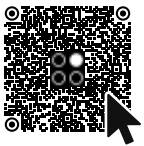
EQ9F-6NF



EQ9F-5FIWSS



Ficha técnica



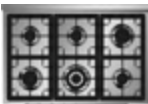
Ficha técnica

Funciones

HORNO PRINCIPAL



Composiciones superiores



EQ9F-6SSC



EQ9F-5FIWSS



EQ9F-6NF



EQ9F-5FIWNF

Especificaciones Cocinas

ENFASI 90 ALL BLACK EQ9F-6NF	ENFASI 90 EQ9F-5FIWSS
Configuración: 1 horno eléctrico	
6 quemadores de gas	5 zonas de inducción
Soporte para wok	2 zonas flex-inducción
Horno multifunción 91 L	
Sistema INNVENT®	
Programador TFT con 10 funciones	
Control de temperatura con sonda	
Asador integrado	
Temperatura: 50–315 °C	

Especificaciones Campanas

ENFASI EKL90NF	ENFASI EKL90SSC
An × Pr × Al: 899 × 480 × 800 mm Ajuste de altura: 650 mm	
4 velocidades de aspiración	
Iluminación LED integrada	
Nuevos filtros de laberinto profesionales	
Aspiración de hasta 850 m³/h	
Temporizador de apagado automático	

REFERENCIA	DESCRIPCIÓN	PVP (sin IVA)
EQ9F-6NF	6 quemadores de gas (incluido 1 wok). ALL BLACK	3.910 €
EQ9F-6SSC	6 quemadores de gas (incluido 1 wok). Acero inoxidable	3.645 €
EQ9F-5FIWNF	5 zonas de inducción (incluidas 2 flex-inducción). ALL BLACK	5.575 €
EQ9F-5FIWSS	5 zonas de inducción (incluidas 2 flex-inducción). Acero inoxidable	5.305 €
EKL90NF	Campana extractora ENFASI de 90 cm de ancho. ALL BLACK	1.955 €
EKL90	Campana extractora ENFASI de 90 cm de ancho. Acero inoxidable	1.685 €

ENFASI

MISTRAL

EQ10FF-4FIKW

referencia de la imagen

MISTRAL redefine el concepto tradicional de cocina al integrar en una única pieza con tres funciones esenciales: cocción, inducción y aspiración. Una solución innovadora concebida para quienes buscan el máximo rendimiento sin renunciar a una estética limpia, contemporánea y perfectamente integrada.

Su diseño compacto combina tecnologías avanzadas de cocción y extracción para ofrecer una experiencia más intuitiva, eficiente y confortable. Cada elemento ha sido cuidadosamente diseñado para optimizar el espacio, simplificar el uso diario y garantizar unas prestaciones propias de una cocina profesional.

MISTRAL es la expresión de una cocina más limpia, más intuitiva y más integrada, donde diseño, tecnología y funcionalidad trabajan en perfecta armonía.

PERSONALIZACIÓN

Colores del frontal



SS
Acero



NF
Negro
Humo



COCINAS INDEPENDIENTES

ENFASI MISTRAL 90 y 100 CM



EQ9F-4FIKW



Ficha técnica



EQ10FF-4FIKW



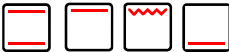
Ficha técnica

Funciones

HORNO PRINCIPAL



HORNO LATERAL



Composiciones superiores



EQ9F-4FIKW
EQ10FF-4FIKW

Especificaciones Cocinas

ENFASI MISTRAL 90 ALL BLACK EQ9F-4FIKW	ENFASI MISTRAL 100 EQ10FF-4FIKW
Configuración: 1 horno eléctrico	Configuración: 2 hornos eléctricos
4 zonas de inducción flexible	4 zonas de inducción flexible
Aspiración integrada 700 m³/h	
Horno multifunción 91 L	Horno multifunción 70 L
–	Horno tradicional 39 L
Programador TFT con 10 funciones	
Temperatura hasta 315 °C	
Sonda de temperatura	
Asador integrado	

REFERENCIA	DESCRIPCIÓN	PVP (sin IVA)
EQ10FF-4FIKWNF	4 flex-inducción de 100 cm. ALL BLACK	8.500 €
EQ10FF-4FIKW	4 flex-inducción de 100 cm. Acero inoxidable	8.235 €
EQ9F-4FIKWNF	4 flex-inducción de 90 cm. ALL BLACK	7.250 €
EQ9F-4FIKW	4 flex-inducción de 90 cm. Acero inoxidable	6.985 €



HORNOS INTEGRADOS

GENESI Y ASCOT

AQFE9-S (ASCOT)

referencia base de la imagen

Los hornos integrados GENESI y ASCOT reúnen toda la experiencia de STEEL en una colección diseñada para ofrecer prestaciones profesionales, máxima versatilidad y una integración impecable en la cocina contemporánea.

Tecnología de vapor combinado, programadores TFT a color, sistemas avanzados de distribución del calor y configuraciones adaptadas a cada necesidad convierten cada horno en una herramienta precisa para disfrutar de la cocina al más alto nivel. Desde hornos tradicionales hasta soluciones dobles con función pizza y grill, cada detalle ha sido concebido para ampliar las posibilidades culinarias.

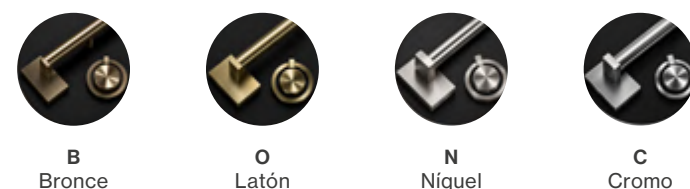
Una colección que combina diseño italiano, innovación y rendimiento para responder a las exigencias de los cocineros más apasionados.

PERSONALIZACIÓN

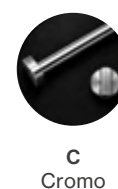
Colores del frontal



Colores de los tiradores y los mandos ASCOT



GENESI



HORNOS INTEGRADOS

GENESI y ASCOT 60x90 CM



 GQFFE6-SBAC
(Referencia base GQFFE6-S)



Ficha técnica

 AQFFE6-SSAN
(Referencia base AQFFE6-S)



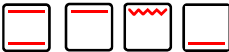
Ficha técnica

Funciones

HORNO PRINCIPAL



HORNO SUPERIOR



Especificaciones Hornos

GQFFE6-S	AQFFE6-S
Configuración: 2 hornos eléctricos	
Horno Combi-Steam 70 L	
Horno pizza/grill 34 L	
Base de piedra para pizza	
15 funciones de cocción	
37 recetas preestablecidas	
Programador TFT automático	
Control de temperatura con sonda	
Asador integrado	
Guías telescópicas	
Temperatura: 50–315 °C	

REFERENCIA BASE	DESCRIPCIÓN	PVP BASE (sin IVA) ¹
GQFFE6-S	Doble horno con horno principal Combi-Steam	4.675 €
AQFFE6-S	Doble horno con horno principal Combi-Steam	4.675 €

PERSONALIZACIÓN



REFERENCIAS adicionales	PVP (sin IVA)
COLOR HORNO*	+ 345 €
COLOR RAL	+ 1.455 €
TIRADOR**	+ 175 €

* El color SS (Acero) no lleva coste de adicional.
** Colores de los tiradores y los mandos, solamente para ASCOT. El Cromo (C) no lleva coste adicional.

 El PVP base corresponde al color SS (Acero) y los tiradores y mandos en C (Cromo).
Y para otros colores sumar las referencias adicionales de personalización.



HORNOS INTEGRADOS

ENFASI

AQFE9-S

referencia base de la imagen

Los hornos integrados ENFASI trasladan la filosofía Design40 a una solución de cocción elegante, compacta y altamente funcional, concebida para integrarse con precisión en la cocina contemporánea.

Disponibles en versión individual o doble con horno superior para pizza, combinan proporciones equilibradas, detalles orientados al diseño y prestaciones profesionales. El programador TFT con 10 funciones permite un control intuitivo y versátil, adaptado a diferentes formas de cocinar.

Una propuesta donde estética minimalista, ergonomía e innovación se unen para ofrecer el rendimiento de STEEL en una pieza de diseño esencial y sofisticada.

PERSONALIZACIÓN

Colores del frontal



SS
Acero



NF
Negro
Humo



HORNOS INTEGRADOS

ENFASI 60x90 CM y 60x60 CM



EQFFE6NF



Ficha técnica



EQFE6SSC



Ficha técnica

Funciones

HORNO PRINCIPAL



HORNO SUPERIOR



Especificaciones Hornos

ENFASI EQFFE6NF	ENFASI EQFE6SSC
Configuración: 2 hornos eléctricos	Configuración: 1 horno eléctrico
Horno multifunción 70 L	Horno multifunción 70 L
Horno pizza/grill 34 L	–
Base de piedra para pizza	–
Programador TFT con 10 funciones	
Control de temperatura con sonda	
Asador integrado	
Rejilla cromada	
Bandeja de goteo esmaltada	
Temperatura: 50–315 °C	

REFERENCIA	DESCRIPCIÓN	PVP (sin IVA)
EQFE6NF	Horno multifunción de 60 × 60 cm. ALL BLACK	2.035 €
EQFE6SSC	Horno multifunción de 60 × 60 cm. Acero inoxidable	1.765 €
EQFFE6NF	Horno doble: pizza + multifunción de 60 × 90 cm. ALL BLACK	3.605 €
EQFFE6SSC	Horno doble: pizza + multifunción de 60 × 90 cm. Acero inoxidable	3.340 €



FRÍO

El frío preserva, equilibra y transforma el tiempo en un aliado. Es la temperatura que protege los sabores, conserva la frescura y garantiza que cada ingrediente mantenga intacta su esencia.

STEEL completa la visión integral de la cocina con soluciones de refrigeración que aportan coherencia estética y funcional a cada proyecto, adaptándose con naturalidad a cualquier espacio.

FHIABA eleva la refrigeración a una expresión de precisión y exclusividad, combinando tecnología avanzada, materiales de máxima calidad y una conservación excepcional para alimentos y bebidas.

U-LINE ha convertido la refrigeración bajo encimera en una especialidad, desarrollando equipos compactos de altas prestaciones diseñados para conservar, enfriar y servir con la máxima eficiencia en cualquier espacio.

Tecnología, precisión y diseño se unen para demostrar que el frío también puede ser una forma de excelencia.



STEEL

70



FHIABA

80



U-LINE

92





❄️ FRÍO

steel

INDOOR FRÍO

STEEL es una empresa familiar italiana fundada en 1999 por los hermanos Po, herederos de una larga tradición ligada a la fabricación de equipamiento profesional para la cocina iniciada por Angelo Po en 1922. Desde sus orígenes, la marca ha combinado la experiencia de la restauración profesional con la innovación tecnológica para desarrollar productos concebidos para el ámbito doméstico más exigente.

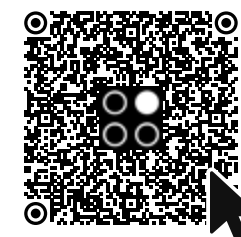
En el ámbito de la refrigeración, **STEEL** traslada esta filosofía profesional a una colección de frigoríficos

y vinotecas diseñados para integrarse con elegancia en proyectos de cocina contemporáneos. Soluciones que combinan una **conservación precisa de alimentos y bebidas** con una estética coherente y refinada, manteniendo el carácter distintivo de la marca.

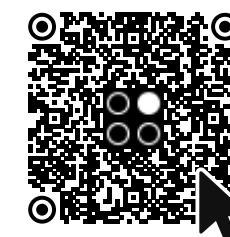
Fabricados con materiales de alta calidad y concebidos para ofrecer prestaciones avanzadas, los equipos de refrigeración **STEEL** completan una propuesta integral donde diseño, funcionalidad y rendimiento conviven en perfecto equilibrio.



Escanea el código QR para acceder al catálogo de STEEL INDOOR completo:



Descubre más sobre STEEL en nuestra web:



FRIGORÍFICOS

GENESI Y ASCOT

AQFR-7BRN (ASCOT)

referencia base de la imagen

La refrigeración de STEEL traslada el carácter de sus colecciones ASCOT y GENESI a soluciones concebidas para integrarse con elegancia, coherencia y rendimiento en cualquier proyecto de cocina.

ASCOT destaca por su estética clásica y elegante, mientras que GENESI se define por un diseño más profesional, sólido y contemporáneo. Ambos con cuerpo de acero inoxidable y acabados pensados para coordinarse con el resto de módulos y productos de cada colección.

En su interior, tecnologías avanzadas como el control electrónico de temperatura, Natural Ion Tech, Maxi-Fresh, No-Frost Multicooling, compartimentos con control de humedad y Chill-zone contribuyen a conservar los alimentos en condiciones óptimas, manteniendo su frescura, textura y sabor durante más tiempo.

PERSONALIZACIÓN

Colores del frontal



SS
Acero



AA
Amatista



AN
Antracita



BR
Burdeos



CE
Celeste



CR
Crema



BA
Negro



NA
Nube



SA
Arena



RAL

Colores de los tiradores ASCOT



B
Bronce



O
Latón



N
Níquel



C
Cromo

GENESI

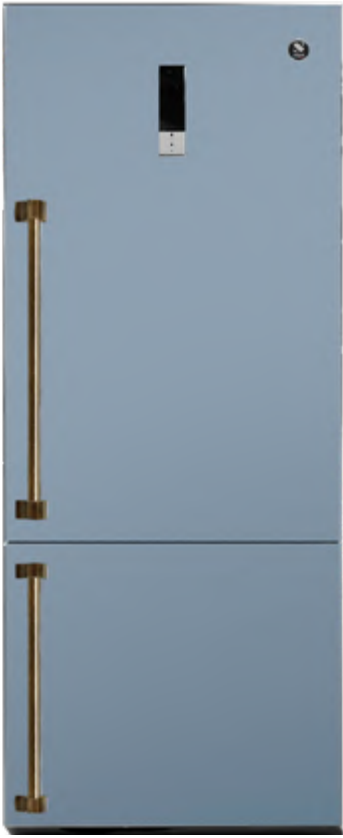


C
Cromo



FRIGORÍFICOS COMBI

GENESI y ASCOT 76 CM



Ⓢ GQFR-7DXAAC
(Referencia base GQFR-7DX)



Ficha técnica

Ⓢ AQFRB-7DXCEB
(Referencia base AQFRB-7DX)



Ficha técnica



INTERIOR DE LOS FRIGORÍFICOS

Especificaciones Frigoríficos

GQFR-7DX	AQFRB-7DX
Capacidad: 534 L totales (403 L frigorífico - 131 L congelador)	
Control electrónico de temperatura	
Tecnología Natural Ion Tech	
Sistema Maxi-Fresh	
No-Frost Multicooling	
Compartimento con control de humedad	
Programador TFT automático	
Chill-Zone	
Cuerpo de acero inoxidable	
Diseño que coordina con los módulos de la colección	

REFERENCIA BASE	DESCRIPCIÓN	PVP BASE (sin IVA) ¹
GQFR-7DX	Frigorífico GENESI Combi libre instalación con paneles laterales en acero inoxidable con apertura a la derecha	3.900 €
GQFR-7SX	Frigorífico GENESI Combi libre instalación con paneles laterales en acero inoxidable con apertura a la izquierda	3.900 €
GQFRB-7DX	Frigorífico GENESI Combi integrable con apertura a la derecha	3.340 €
GQFRB-7SX	Frigorífico GENESI Combi integrable con apertura a la izquierda	3.340 €
AQFR-7DX	Frigorífico ASCOT Combi libre instalación con paneles laterales en acero inoxidable con apertura a la derecha	3.900 €
AQFR-7SX	Frigorífico ASCOT Combi libre instalación con paneles laterales en acero inoxidable con apertura a la izquierda	3.900 €
AQFRB-7DX	Frigorífico ASCOT Combi integrable con apertura a la derecha	3.340 €
AQFRB-7SX	Frigorífico ASCOT Combi integrable con apertura a la izquierda	3.340 €

☆ PERSONALIZACIÓN

SS	AA	AN	BR	CE
SA	CR	BA	NA	RAL

REFERENCIAS adicionales	PVP (sin IVA)
COLOR FRIGORÍFICO*	+ 525 €
COLOR RAL	+ 1.455 €
TIRADOR**	+ 175 €

* El color SS (Acero) no lleva coste de adicional.
** Colores de los tiradores y las botoneras, solamente para ASCOT.
El Cromo (C) no lleva coste adicional.

i El PVP base corresponde al color SS (Acero) y los tiradores y botoneras en C (Cromo).
Y para otros colores sumar las referencias adicionales de personalización.

FRIGORÍFICOS

ENFASI

EQFR-7DXNF

La esencia minimalista de ENFASI aplicada a una solución de refrigeración concebida para integrarse con naturalidad en los espacios más contemporáneos.

Disponibles en acabado de Acero (Stainless STEEL) o Negro Humo (All Black), combinan líneas puras, materiales de alta calidad y tecnologías avanzadas de conservación para mantener los alimentos en condiciones óptimas durante más tiempo. Sistemas como Natural Ion Tech, Maxi-Fresh, No-Frost Multicooling o la Chill-Zone trabajan conjuntamente para preservar la frescura, textura y calidad de cada ingrediente.

Diseñados para coordinarse perfectamente con el resto de la colección ENFASI, ofrecen una propuesta donde simplicidad, innovación y funcionalidad conviven en perfecto equilibrio

PERSONALIZACIÓN

Colores del frontal



SS
Acero



NF
Negro
Humo



FRIGORÍFICOS COMBI

ENFASI 76 CM



EQFR-7DX



Ficha técnica



EQFRB-7DXNF



Ficha técnica



INTERIOR DE LOS FRIGORÍFICOS

Especificaciones Frigoríficos

EQFR-7DX	EQFRB-7DXNF
Capacidad: 534 L totales (403 L frigorífico - 131 L congelador)	
Control electrónico de temperatura	
Tecnología Natural Ion Tech	
Sistema Maxi-Fresh	
No-Frost Multicooling	
Compartimento con control de humedad	
Chill-Zone	
Libre instalación	Integrable / All Black
Diseño que coordina con los módulos de la colección ENFASI	

REFERENCIA	DESCRIPCIÓN	PVP (sin IVA)
EQFR-7DX	Frigorífico ENFASI Combi libre instalación con paneles laterales en acero inoxidable con apertura a la derecha	3.900 €
EQFR-7SX	Frigorífico ENFASI Combi libre instalación con paneles laterales en acero inoxidable con apertura a la izquierda	3.900 €
EQFR-7DXNF	Frigorífico ENFASI Combi libre instalación en ALL BLACK con paneles laterales en acero inoxidable con apertura a la derecha	4.425 €
EQFR-7SXNF	Frigorífico ENFASI Combi libre instalación en ALL BLACK con paneles laterales en acero inoxidable con apertura a la izquierda	4.425 €
EQFRB-7DX	Frigorífico ENFASI Combi integrable con apertura a la derecha	3.340 €
EQFRB-7SX	Frigorífico ENFASI Combi integrable apertura a la izquierda	3.340 €
EQFRB-7DXNF	Frigorífico ENFASI Combi integrable en ALL BLACK con apertura a la derecha	3.610 €
EQFRB-7SXNF	Frigorífico ENFASI Combi integrable en ALL BLACK con apertura a la izquierda	3.610 €



❄️ FRÍO

Fhiaba

FHIABA nace de una larga tradición familiar vinculada a la fabricación de equipamiento profesional para la conservación de alimentos. Tras décadas desarrollando soluciones para entornos exigentes, la familia Baron trasladó ese conocimiento al ámbito doméstico, dando origen en 2004 a una nueva referencia en refrigeración de lujo.

Desde entonces, la marca italiana ha construido una sólida reputación internacional gracias a su capacidad para

combinar tecnología avanzada, precisión en la conservación y una estética refinada inspirada en la artesanía italiana.

Actualmente, **FHIABA** desarrolla **frigoríficos, vinotecas y sistemas de conservación de alta gama** donde innovación, diseño y excelencia se unen para preservar la calidad original de alimentos y bebidas.



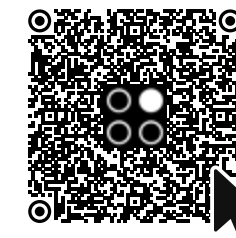
Colores

**M1**
Pearl white**M2**
Platinum silver**M3**
Imperial gold**M4**
Crystal steel**M5**
Deep titanium**M6**
Cropper flame**M7**
Stone grey**M8**
Royal gold**M9**
Bronze Earth**M10**
Pearl white**M11**
Platinum silver**M12**
Imperial gold**M13**
Crystal steel

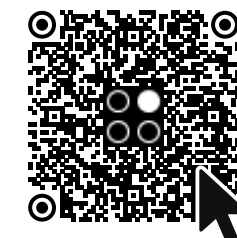
RAL



Escanea el código QR para acceder al catálogo de FHIABA completo:



Descubre más sobre FHIABA en nuestra web:

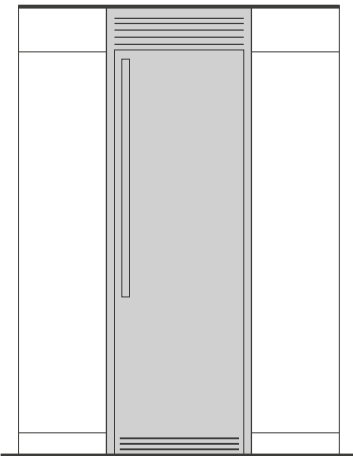


PERSONALIZA TU FHIABA FULL SIZE

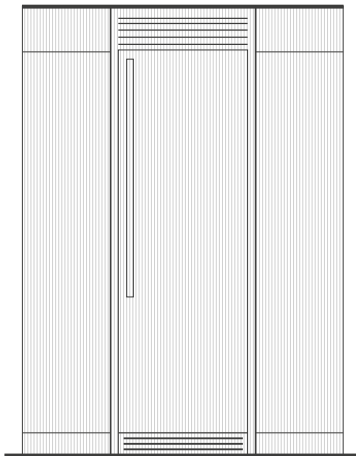
exactamente como la quieres

Un sistema de personalización único para crear la solución perfecta para tu espacio, tu estilo y tu forma de vivir.

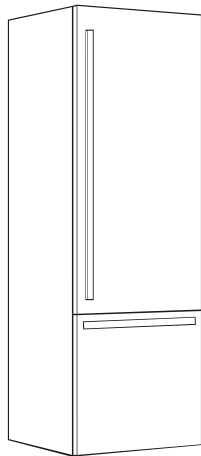
1. OPCIONES DE INSTALACIÓN



ENRASADA



INTEGRADA



LIBRE

2. SERIES

X-PRO

Estilo profesional en acero

CLÁSICO

Atemporal y elegante

INTEGRABLE

Oculto dentro del mobiliario

DESIGNER

Diseño moderno e integrado

COUNTRY

Estilo tradicional y cálido

3. MEDIDAS DISPONIBLES

ANCHO:

45 cm

60 cm

75 cm

90 cm

105 cm

120 cm

Disponible con apertura de puerta a izquierda o derecha, según las necesidades del proyecto.

LAS DIMENSIONES DE LA CALIDAD

TEMPERATURA
Control preciso y estable que conserva la frescura, la textura y el sabor.

HUMEDAD
Niveles optimizados que mantienen el peso, el color y la calidad natural.

VENTILACIÓN
Circulación uniforme que garantiza temperaturas homogéneas.

TIEMPO
Conservación prolongada sin comprometer el valor nutricional ni sensorial.

4. CONFIGURACIÓN CLIMÁTICA

4 microclimas

CONGELADOR
-22 °C ~ -15 °C

FD
French Door (2 puertas)
1 cajón inferior,
2 zonas de temperatura independientes.

FRESCO
-2 °C ~ +2°C

1T
1 puerta
1 cajón inferior,
3 zonas de temperatura independientes.

FRIGORÍFICO
+2 °C ~ +8°C

OT
1 puerta
1 cajón inferior,
2 zonas de temperatura independientes.

VINOTECA
+4 °C ~ +18°C

OF
(vinoteca)
1 puerta
2 zonas de temperatura independientes.

OH
1 puerta
2 cajones inferiores,
2 zonas de temperatura independientes.

OF
(frigo o congelador)
1 puerta
1 zona de temperatura.

SERIES FULL SIZE

TIPO DE PUERTA:

- VIDRIO
- ACERO
- PANELABLE

Los acabados disponibles varían según el modelo.

X-PRO

Disponible en 120 | 105 | 90 | 75 | 60 | 45 cm



Frigorífico con
cajón TriMode
French Door

Frigorífico con
cajón TriMode

Cava de vinos

Frigorífico
columna

Congelador
columna

DESIGNER

Disponible en 120 | 105 | 90 | 75 | 60 | 45 cm



Frigorífico con
cajón TriMode
French Door

Frigorífico con
cajón TriMode

Cava de vinos

Frigorífico
columna

Congelador
columna

INTEGRABLE

Disponible en 120 | 105 | 90 | 75 | 60 | 45 cm



Frigorífico con
cajón TriMode
French Door

Frigorífico con
cajón TriMode

Cava de vinos

Frigorífico
columna

Congelador
columna

CLÁSICO

Disponible en 120 | 105 | 90 | 75 | 60 | 45 cm



Frigorífico con
cajón TriMode

Cava de vinos

Frigorífico
columna

Congelador
columna

COUNTRY

Disponible en 90 | 75 | 60 cm



Cava de vinos

Frigorífico
columna

SOLUCIONES BAJO ENCIMERA

Conservación premium en formato compacto.

GRAN MAESTRO

Mayor equipamiento, acabados visibles y opción de fabricante de hielo según modelo.



01



FRIGORÍFICO

Frescura diaria, siempre a mano.

USO

Alimentos.

TEMPERATURA

1 temperatura
o 2 temperaturas
independientes.

ACABADO

Panelable
o frontal en acero
inoxidable.

MEDIDAS

60 cm (ancho).

02



CENTRO DE BEBIDAS

Bebidas organizadas y listas para servir.

USO

Bebidas.

TEMPERATURA

1 temperatura
o 2 temperaturas
independientes.

ACABADO

Panelable
o frontal en acero
inoxidable.

MEDIDAS

60 cm (ancho).

03



VINOTECA

Conservación precisa para cada botella.

USO

Vinos.

TEMPERATURA

1 temperatura
o 2 temperaturas
independientes.

ACABADO

Panelable
o frontal en acero
inoxidable.

MEDIDAS

60 cm (ancho).

04



CAJONES TRIMODE

Un módulo, tres formas de conservar.

USO

Frigorífico,
fresco
o congelador.

TEMPERATURA

1 temperatura
o 2 temperaturas
independientes.

ACABADO

Panelable
o frontal en acero
inoxidable.

MEDIDAS 90 cm, 75 cm, 60 cm (ancho).

Disponible con apertura de puerta a izquierda o derecha, según las necesidades del proyecto.

01 FRIGORÍFICO

BAJO ENCIMERA



CARACTERÍSTICAS CLAVE	TECNOLOGÍA	DISEÑO E INSTALACIÓN
Fabricado en Italia Diseñado y construido íntegramente en Italia.	OptiView™ Iluminación LED difusa y uniforme.	Totalmente integrado / Built-in Integración limpia y minimalista en el mobiliario.
Acero inoxidable AISI 304 Estructura resistente a la corrosión para un uso exigente.	100% Total No Frost Sin formación de hielo y con control óptimo de la humedad.	Indoor y Outdoor Apto para interiores y exteriores cubiertos.
Puerta reversible Permite configurar la apertura hacia la derecha o hacia la izquierda.	Active Safety Alertas visuales y acústicas.	Interior antibacteriano Superficies higiénicas que preservan frescura y seguridad.
	Compresores de velocidad variable Temperatura precisa, menor vibración y máxima eficiencia.	Instalación sencilla Pies regulables y ruedas traseras.
	Zona climática única Control preciso para conservar alimentos en condiciones óptimas.	

MODELOS



UCR601TGM



Panelable

UCR601TGM

UCR601TGMO

1 temperatura

60 cm

Estantes de vidrio templado con perfiles de aluminio

Puerta sólida

Cierre preciso y duradero

PVP (sin IVA)

4.560 €

5.165 €

UCR601TGMO



Frontal en acero
inoxidable y tirador
Ø18 mm

02

CENTRO DE BEBIDAS

BAJO ENCIMERA



CARACTERISTICAS CLAVE	TECNOLOGÍA	DISEÑO E INSTALACIÓN
Fabricado en Italia Diseñado y construido íntegramente en Italia.	OptiView™ Iluminación LED difusa y uniforme.	Totalmente integrado / Built-in Integración limpia y minimalista en el mobiliario.
Acero inoxidable AISI 304 Estructura resistente a la corrosión para un uso exigente.	100% Total No Frost Sin formación de hielo y con control óptimo de la humedad.	Indoor y Outdoor Apto para interiores y exteriores cubiertos.
Puerta reversible Permite configurar la apertura hacia la derecha o hacia la izquierda.	Active Safety Alertas visuales y acústicas.	Instalación sencilla Pies regulables y ruedas traseras.
Interior antibacteriano Superficies higiénicas que preservan frescura y seguridad.	Compresores de velocidad variable Temperatura precisa, menor vibración y máxima eficiencia.	
	Una o dos zonas climáticas independientes Control específico de temperatura y humedad.	

MODELOS



UCB601TGM



Panelable

UCB601TGM	UCB602TGM
1 temperatura	2 temperaturas
60 cm	
Estantes de vidrio templado con perfiles de aluminio	
Puerta de cristal bronceado triple capa	
Cierre preciso y duradero	
PVP (sin IVA)	
4.550 €	5.790 €

UCB602TGM



Frontal en acero inoxidable y tirador Ø18 mm

Para consultar la gama completa y disponibilidad actual de modelos, véase el [catálogo oficial de FHIABA](#).

03

VINOTECA

BAJO ENCIMERA



CARACTERISTICAS CLAVE	TECNOLOGÍA	DISEÑO E INSTALACIÓN
Fabricado en Italia Diseñado y construido íntegramente en Italia.	OptiView™ Iluminación LED difusa y uniforme.	Totalmente integrado / Built-in Integración limpia y minimalista en el mobiliario.
Acero inoxidable AISI 304 Estructura resistente a la corrosión para un uso exigente.	100% Total No Frost Sin formación de hielo y con control óptimo de la humedad.	Indoor y Outdoor Apto para interiores y exteriores cubiertos.
Puerta reversible Permite configurar la apertura hacia la derecha o hacia la izquierda.	Active Safety Alertas visuales y acústicas.	Instalación sencilla Pies regulables y ruedas traseras.
Interior antibacteriano Superficies higiénicas que preservan frescura y seguridad.	Compresores de velocidad variable Temperatura precisa, menor vibración y máxima eficiencia.	
	Una o dos zonas climáticas independientes Control específico de temperatura y humedad.	

MODELOS



UCW602TGM



Panelable

UCW602TGM	UCW601TGM
2 temperaturas	1 temperatura
60 cm	
Estantes en nogal Canaletto	
Puerta de cristal bronceado triple capa	
Cierre preciso y duradero	
PVP (sin IVA)	
5.425 €	5.290 €

UCW601TGM



Frontal en acero inoxidable y tirador Ø18 mm

Para consultar la gama completa y disponibilidad actual de modelos, véase el [catálogo oficial de FHIABA](#).

04

CAJONES TRIMODE

BAJO ENCIMERA



CARACTERISTICAS CLAVE	TECNOLOGÍA	DISEÑO E INSTALACIÓN
Fabricado en Italia Diseñado y construido íntegramente en Italia.	OptiView™ Iluminación LED difusa y uniforme.	Totalmente integrado / Built-in Integración limpia y minimalista en el mobiliario.
Acero inoxidable AISI 304 Estructura resistente a la corrosión para un uso exigente.	100% Total No Frost Sin formación de hielo y con control óptimo de la humedad.	Indoor y Outdoor Apto para interiores y exteriores cubiertos.
Interior antibacteriano Superficies higiénicas que preservan frescura y seguridad.	Active Safety Alertas visuales y acústicas.	Instalación sencilla Pies regulables y ruedas traseras.
Modo Sabbath Función específica para necesidades de observancia.	Compresores de velocidad variable Temperatura precisa, menor vibración y máxima eficiencia.	Cajones de extracción total Guías con cierre suave para un uso fluido, silencioso y cómodo.
	Función TriMode™ Permite configurar el compartimento como frigorífico, fresco o congelador.	

MODELOS



UC2D75GM	UC2D60GMO
TriMode (Congelador, Fresco, Frigorífico)	
75 cm	60 cm
2 cajones	
Cajones de extracción total	
Opción Ice Maker con filtro de agua	
PVP (sin IVA)	
6.300 €	6.525 €

Panelable

UC2D60GMO

Para consultar la gama completa y disponibilidad actual de modelos, véase el catálogo oficial de FHIABA.

Especial

HUMIDOR

BAJO ENCIMERA

Conservación experta para puros.

FHIABA extiende su maestría en la conservación de alta gama hasta el mundo de los puros. El Humidor mantiene las condiciones perfectas de temperatura y humedad para preservar cada aroma, cada matiz y cada momento. Diseñado para integrarse con elegancia en los interiores más exigentes y en proyectos a medida.



ELEMENTOS OPCIONALES DE FHIABA

LUZ AMBAR	ACERO MARINO (AISI 316)	SISTEMA PUSH
Iluminación cálida y delicada pensada para proteger, realzar y crear una atmósfera más sofisticada en el interior.	Acero inoxidable AISI 316 de alta resistencia, ideal para entornos exteriores, zonas costeras o espacios expuestos a humedad y salinidad.	Apertura limpia y sin tirador que permite una integración total en el mobiliario con un gesto sencillo y elegante.

ACCESORIOS EXCLUSIVOS

FRIGORÍFICO	VINOTECAS Y CONSERVACIÓN ESPECIAL
<ul style="list-style-type: none">Baldas ajustables (EvenLift™)Bandejas gastronómicasCajones extraíbles para bebidas	<ul style="list-style-type: none">Enoteca KitCajones para quesoCajones para purosKit prosciuttoKit chocolate



❄️ FRÍO



U-LINE nace en 1962 de la visión de Henry Uihlein, **quien desarrolló y patentó el primer fabricante de hielo residencial bajo encimera**. A partir de esta innovación, la marca americana se especializó en soluciones compactas de refrigeración para hogares exigentes.

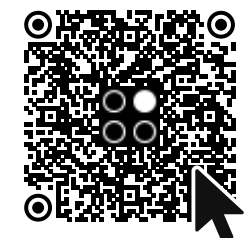
Con más de seis décadas de experiencia, **U-LINE** ofrece frigoríficos, vinotecas, centros de bebidas y fabricantes de hielo

diseñados para integrarse con naturalidad en cocinas, zonas de bar, espacios gourmet y ambientes exteriores cubiertos.

Actualmente, **U-LINE** continúa siendo una referencia en refrigeración bajo encimera, con soluciones pensadas para conservar alimentos, bebidas y vinos con precisión, funcionalidad y diseño.



Descubre más sobre
U-LINE en nuestra web:



FRIGORÍFICO + FABRICADOR DE HIELO

52,7 cm



Frigorífico con fabricante de hielo incorporado que ofrece prestaciones indicadas para la instalación en embarcaciones o para uso en exterior.



UMRI121-SS02A



UMRI121-SS02A



UMRI121-BS02A



Ficha técnica

ESPECIFICACIONES	INTERIOR / EXTERIOR	INSTALACIÓN
Volumen del refrigerador: 59,5 L (24 botellas de 330 ml o 44 latas de 330 ml)	No requiere drenaje	Libre instalación o integrable
Capacidad del depósito: 5,9 kg	Estantes de cristal templado graduables y compartimentos fijos en la puerta	Componentes resistentes a la corrosión y a los rayos ultravioleta
Rango de temperatura: 1°C a 7°C	Pestillo en la puerta (especial embarcaciones)	Puerta sólida reversible
Produce hasta 8,2 kg de hielo al día		

REFERENCIA BASE	DESCRIPCIÓN	PVP (sin IVA)
UMRI121-SS02A	Frigorífico integrable en acabado de acero	4.155 €
UMRI121-BS02A	Frigorífico integrable en acabado negro con fabricante de hielo	4.155 €



FABRICADOR DE HIELO

MEDIA LUNA 35 CM



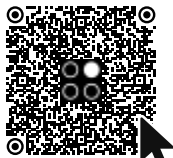
Fabricador de hielo en cubitos. Formato de media luna de libre instalación.



UMCRO14-SS02A



UMCRO14-BC02A



Ficha técnica

ESPECIFICACIONES	INTERIOR / EXTERIOR	INSTALACIÓN
Dimensiones de los cubitos de hielo en forma de media luna: 13 mm de ancho x 19 mm de alto x 57 mm de largo	No requiere drenaje	La unidad es de libre instalación
Almacena 5,5 kg de hielo	Interior blanco	No se necesita espacio libre adicional para la ventilación
Produce hasta 10,5 kg de hielo al día	La puerta es reversible y se suministra con bisagras a la derecha	No obstruir el flujo de aire de la rejilla delantera
Tirador de acero inoxidable		Puerta sólida reversible

REFERENCIA BASE	DESCRIPCIÓN	PVP (sin IVA)
UMCRO14-SS02A	Fabricador de hielo en acabado acero inoxidable	3.355 €
UMCRO14-BC02A	Fabricador de hielo en acabado negro	3.355 €



FABRICADOR DE HIELO

MEDIA LUNA 38 CM



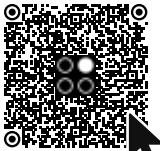
Fabricador de hielo en cubitos. Formato de media luna de libre instalación.



UMCR015-SS02A



UMCR015-SS02A



Ficha técnica

ESPECIFICACIONES	INTERIOR / EXTERIOR	INSTALACIÓN
Produce hasta 11,3 kg de hielo al día.	No requiere drenaje	Libre instalación.
Cubitos de hielo en forma de media luna de 13 × 19 × 57 mm.	Puerta sólida reversible con bisagras a la derecha de serie.	No requiere espacio libre adicional para ventilación.
Tirador de acero inoxidable.		Rejilla delantera para el flujo de aire.

REFERENCIA BASE	DESCRIPCIÓN	PVP (sin IVA)
UMCR015-SS02A	Fabricador de hielo en acabado acero inoxidable	3.810 €



AGUA

El agua da forma a la cocina cotidiana. Es el elemento que limpia, prepara, transforma y acompaña cada proceso, convirtiéndose en un recurso esencial para la funcionalidad y el bienestar del hogar.

BLANCO eleva la experiencia del agua a través de soluciones que combinan diseño, ergonomía e innovación. Fregaderos, griferías y sistemas de organización concebidos para optimizar cada tarea, mejorar la eficiencia y aprovechar este recurso de forma más inteligente y sostenible.

Diseño, funcionalidad y sostenibilidad se unen para demostrar que el agua también puede ser una expresión de innovación.

INSINKERATOR complementa esta visión mediante tecnologías que facilitan la gestión responsable del agua y los residuos orgánicos, contribuyendo a crear espacios más cómodos, higiénicos y respetuosos con el entorno.



BLANCO

102



INSINKERATOR

106





AGUA

BLANCO

BLANCO es una empresa familiar alemana fundada en 1925, con más de 100 años de experiencia desarrollando soluciones para la zona de aguas de la cocina. Desde sus orígenes, la marca ha combinado calidad, fiabilidad e innovación para crear productos concebidos para mejorar la funcionalidad, la higiene y la experiencia diaria en el hogar.

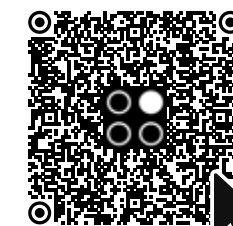
En la zona de aguas, **BLANCO** traslada esta filosofía a una propuesta integral formada por fregaderos, griferías, sistemas de agua, accesorios y soluciones de organización

diseñadas para trabajar de forma coordinada. Bajo el concepto **BLANCO UNIT**, cada elemento se integra en un sistema pensado para hacer la cocina más práctica, eficiente y cómoda.

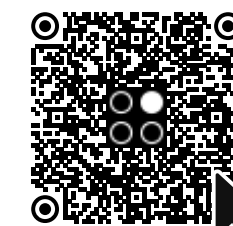
Fabricados con materiales de alta calidad y desarrollados bajo el estándar de calidad alemán, los productos **BLANCO** completan una visión de la cocina donde diseño, tecnología y funcionalidad se unen para crear espacios más ordenados, sostenibles y preparados para el día a día.



Escanea el código QR para acceder al catálogo de BLANCO completo:



Descubre más sobre BLANCO en nuestra web:





BLANCO UNIT

drink. prep. clean.

1. CUBETAS Y FREGADEROS

Materiales que combinan belleza, resistencia y funcionalidad.

MATERIALES, COLORES Y ACABADOS

VELGRANIT



4 COLORES

SILGRANIT



8 COLORES

ACERO INOXIDABLE



5 ACABADOS

CERÁMICA



4 COLORES

INSTALACIÓN



Enrasada



Sobre encimera



Bajo encimera



Borde plano, superior o óptica enrasada

2. GRÍFERIA Y DISPENSADORES DE JABÓN

Diseño y tecnología para cada necesidad.

ASPECTOS DESCATADOS



1 CAUDAL O 2 CAUDALES
Versatilidad para cada tarea

VOLUMEN
Elige la cantidad de ml

BAJO VENTANA
Para los lugares más difíciles

SENSOR ACTIVACIÓN
Con un solo gesto

CAÑO SÓLIDO O EXTRAÍBLE
Más alcance, más comodidad

ECO-FLOW
Caudal eficiente

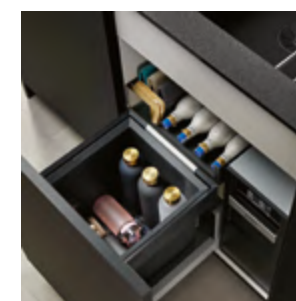
AGUA FILTRADA / AGUA HIRVIENDO / REFRIGERADA / CON GAS
Diferentes grifos y opciones

COLD START
Empieza siempre con agua fría para un mejor ahorro energético

Diferentes formas, colores y acabados para cada grifo, descubre las todas en el [catálogo general](#).

3. SELECTORES Y ORGANIZADORES

Un sistema inteligente para aprovechar cada centímetro.





AGUA

in sink erator™

INSINKERATOR es una compañía internacional especializada en tecnología, innovación e ingeniería aplicada a la zona de aguas de la cocina. Desde sus orígenes en 1938, la marca se ha consolidado como referente mundial en trituradores de desperdicios de comida y dispensadores de agua a punto de ebullición con sistema de filtrado.

En la cocina, **INSINKERATOR** aporta soluciones diseñadas para mejorar la comodidad, la higiene y la eficiencia en el día

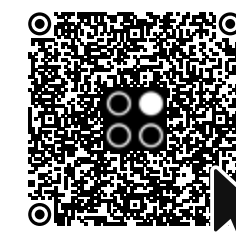
a día. **Sus trituradores facilitan la gestión de los residuos orgánicos**, mientras que sus grifos de agua caliente instantánea ofrecen una respuesta práctica y segura para múltiples usos cotidianos.

Con productos concebidos para adaptarse a las exigencias de la vida actual, **INSINKERATOR** completa la zona de aguas con una propuesta donde funcionalidad, sostenibilidad y tecnología se unen para crear cocinas más eficientes, cómodas y preparadas para el futuro.



¡NUESTROS TRITURADORES DE DESPERDICIOS Y DISPENSADORES DE AGUA A PUNTO DE EBULLICIÓN TE HACEN LA VIDA MÁS FÁCIL!

Escanea el código QR para acceder al catálogo de INSINKERATOR completo:



Descubre más sobre INSINKERATOR en nuestra web:

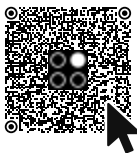
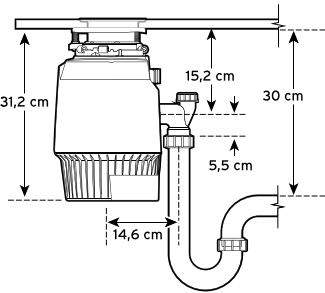
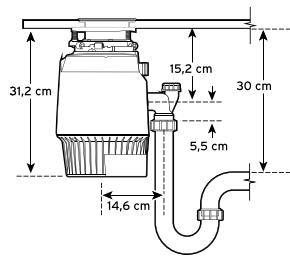


TRITURADORES

ADVANCED, POWER Y STANDARD

La forma más práctica, higiénica y cómoda de gestionar los restos de comida en la cocina.

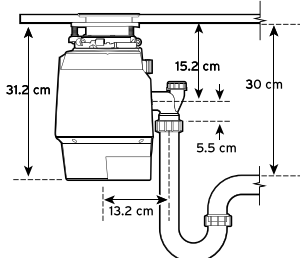
EVOLUTION PLUS 1000 SR



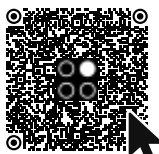
EVOLUTION PLUS 750 SR



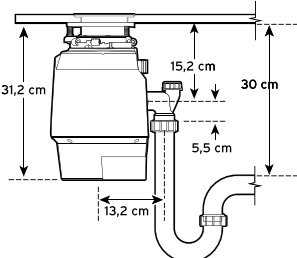
Ficha técnica



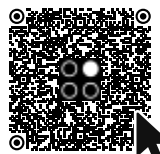
PREMIUM 700 SR



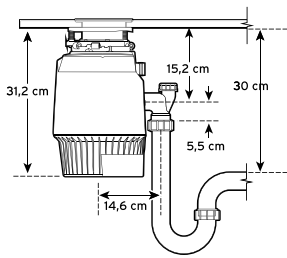
Ficha técnica



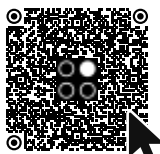
PREMIUM 550 SR



Ficha técnica



STANDARD 460



Ficha técnica

Especificaciones

STANDARD 460

- **Uso recomendado:** hogares pequeños y uso particular.
- **Trituración:** 1 fase de triturado.
- **Sonido:** tecnología de sonido estándar.
- **Potencia y garantía:** motor de 0,55 CV y garantía de 3+1 años.

PREMIUM 550 SR

- **Uso recomendado:** hogares pequeños y medianos.
- **Trituración:** sistema MultiGrind de 2 fases.
- **Sonido:** tecnología de sonido reducido.
- **Potencia y garantía:** motor de 0,55 CV y garantía de 3+2 años.

PREMIUM 700 SR

- **Uso recomendado:** hogares más grandes.
- **Trituración:** sistema MultiGrind de 2 fases.
- **Sonido:** tecnología de sonido reducido.
- **Potencia y garantía:** motor de 0,75 CV y garantía de 4+2 años.

EVOLUTION PLUS 750 SR

- **Uso recomendado:** hogares grandes y familias en crecimiento.
- **Trituración:** sistema MultiGrind de 3 fases.
- **Sonido:** tecnología silenciosa.
- **Potencia y garantía:** motor de 0,75 CV y garantía de 5+2 años.

EVOLUTION PLUS 1000 SR

- **Uso recomendado:** hogares grandes y entusiastas de la cocina.
- **Trituración:** sistema MultiGrind de 4 fases.
- **Sonido:** tecnología silenciosa.
- **Potencia y garantía:** motor de 1 CV y garantía de 6+2 años.

Características comunes

- Fácil instalación mediante sistema Lift & Latch.
- Interruptor de aire incorporado.
- Motor de inducción Dura Drive de larga duración.

REFERENCIA	DESCRIPCIÓN	PVP (sin IVA)
STANDARD 460	Standard Series	395 €
PREMIUM 550 SR	Power Series	530 €
PREMIUM 700 SR	Power Series	845 €
EVOLUTION PLUS 750 SR	Advanced Series	995 €
EVOLUTION PLUS 1000 SR	Advanced Series	1.210 €

GRÍFERIA

4N1

Agua filtrada fría y a punto de ebullición al instante, en tres diseños.

Los grifos 4N1 integran agua fría y caliente convencional, agua filtrada y agua hirviendo filtrada al instante en una solución elegante, completa y funcional.



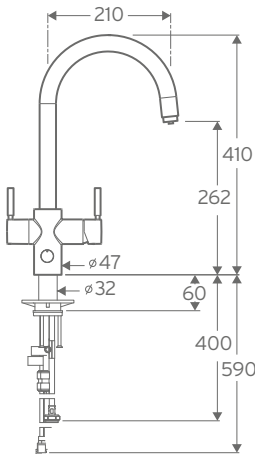
Ficha técnica



4N1 FORMA J

- Agua corriente fría y caliente.
- Agua filtrada al instante.
- Agua hasta 99 °C filtrada al instante.
- Control táctil iluminado para el agua filtrada.
- Palanca de bloqueo aislado para un funcionamiento más seguro.

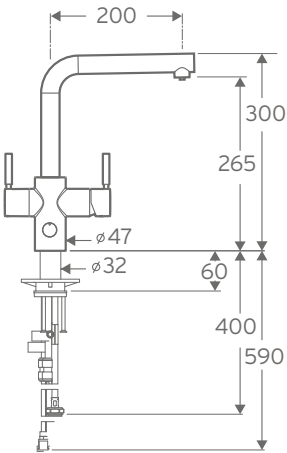
DIMENSIONES FORMA J



4N1 FORMA L

- Agua corriente fría y caliente.
- Agua fría filtrada al instante.
- Agua hasta 99 °C filtrada al instante.
- Control táctil iluminado para el agua filtrada.
- Palanca de bloqueo aislado para un funcionamiento más seguro.

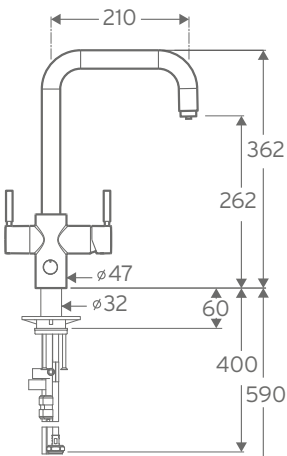
DIMENSIONES FORMA L



4N1 FORMA U

- Agua corriente fría y caliente.
- Agua fría filtrada al instante.
- Agua hasta 99 °C filtrada al instante.
- Control táctil iluminado para el agua filtrada.
- Palanca de bloqueo aislado para un funcionamiento más seguro.

DIMENSIONES FORMA U



CARACTERÍSTICAS	4N1 FORMA J	4N1 FORMA L	4N1 FORMA U
Estilo visual	Más clásico, elegante y de líneas suaves	Más contemporáneo, recto y arquitectónico	Equilibrado, con una silueta más envolvente
Presencia en cocina	Más protagonista por su altura de 410 mm	Más discreta y compacta con 300 mm de altura	Presencia intermedia, con 362 mm de altura
Tipo de caño	Caño alto curvado	Caño recto	Caño curvado en forma de U
Comodidad de uso	Ideal para trabajar con recipientes grandes	Misma funcionalidad con menor volumen visual	Buena altura de trabajo con estética más contenida
Alcance del caño	210 mm	200 mm	210 mm
Acabado diferencial	5 acabados	5 acabados	3 acabados

REFERENCIA	ACABADOS DISPONIBLES	PVP (sin IVA)
4N1 FORMA J		
ISE.4N1JCR	Cromado	2.040 €
ISE.4N1JBV	Negro mate	2.280 €
ISE.4N1JBS	Acero Satinado	2.280 €
ISE.4N1JBC	Cobre Satinado	2.280 €
ISE.4N1JLG	Oro Satinado	2.280 €
4N1 FORMA L		
ISE.4N1LCR	Cromado	2.040 €
ISE.4N1LBV	Negro mate	2.280 €
ISE.4N1LBS	Acero Satinado	2.280 €
ISE.4N1LBC	Cobre Satinado	2.280 €
ISE.4N1LLG	Oro Satinado	2.280 €
4N1 FORMA U		
ISE.4N1UCR	Cromado	2.040 €
ISE.4N1UBV	Negro mate	2.280 €
ISE.4N1UBS	Acero Satinado	2.280 €

AIRE

El aire transforma la cocina en un espacio más limpio y confortable. Es el elemento que elimina, equilibra y renueva, permitiendo que cada preparación se disfrute con mayor libertad y bienestar.

NOVY combina aspiración, cocción e iluminación en soluciones definidas por **el silencio, la potencia y la conectividad**. Sus campanas ofrecen un rendimiento eficaz y discreto, sus placas integran funciones avanzadas e intuitivas, y su iluminación de diseño completa cocinas funcionales y sofisticadas.

OPERA crea sistemas de aspiración de alto rendimiento para proyectos con altas exigencias de ventilación. Sus soluciones combinan control, potencia y adaptación

técnica con una cuidada selección de colores y acabados, permitiendo integrar cada campana con mayor libertad en el diseño de la cocina.

WESTIN ofrece campanas estándar y soluciones Bespoke diseñadas para responder a las necesidades de cada proyecto. Su enfoque combina ingeniería, acero inoxidable de alta calidad y fabricación artesanal británica para crear piezas potentes, duraderas y perfectamente integradas.



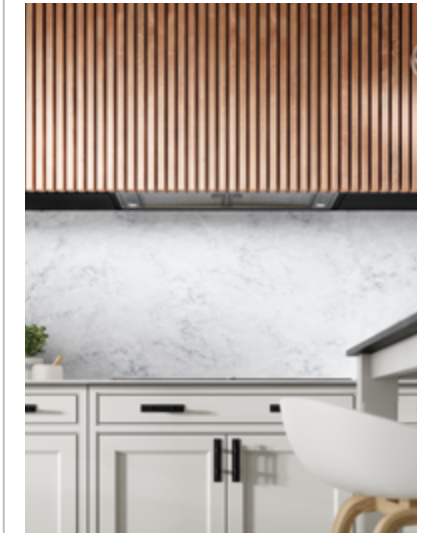
NOVY

118



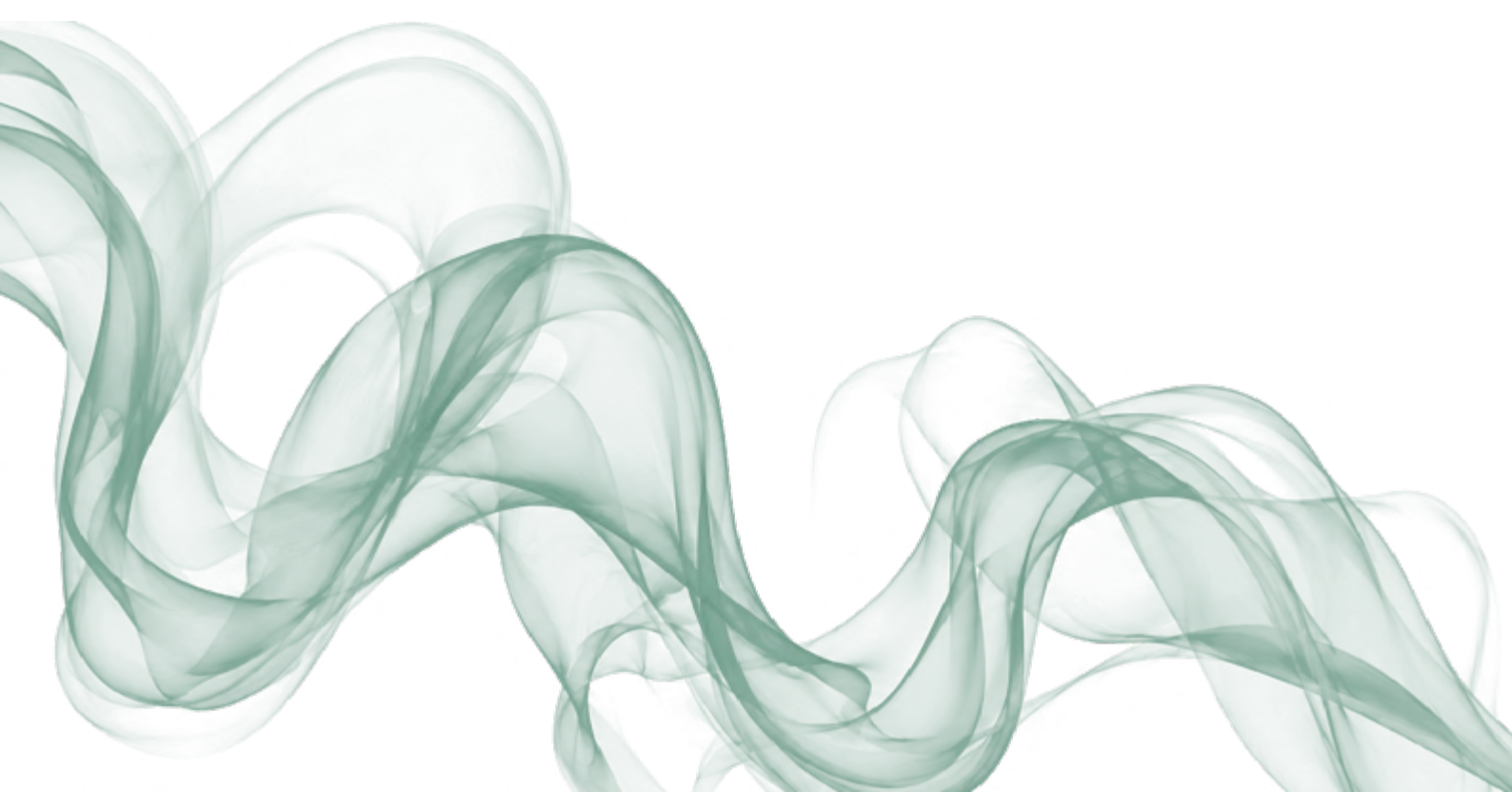
OPERA

122



WESTIN

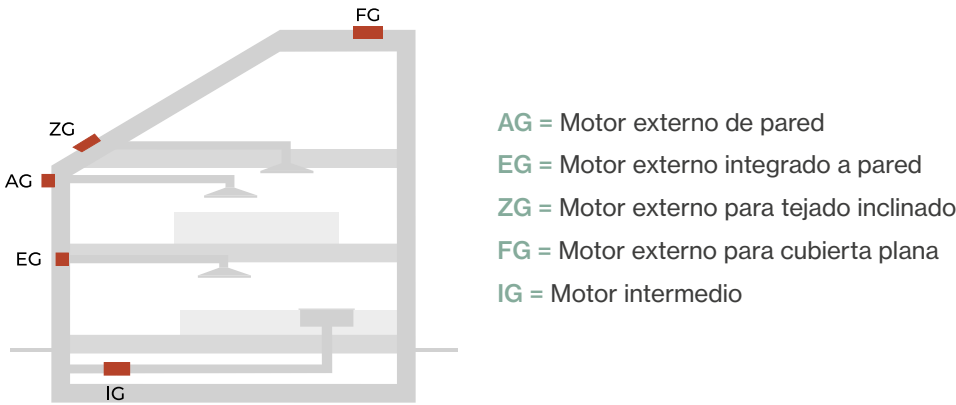
134



MOTORES EXTERNOS PARA CAMPANAS

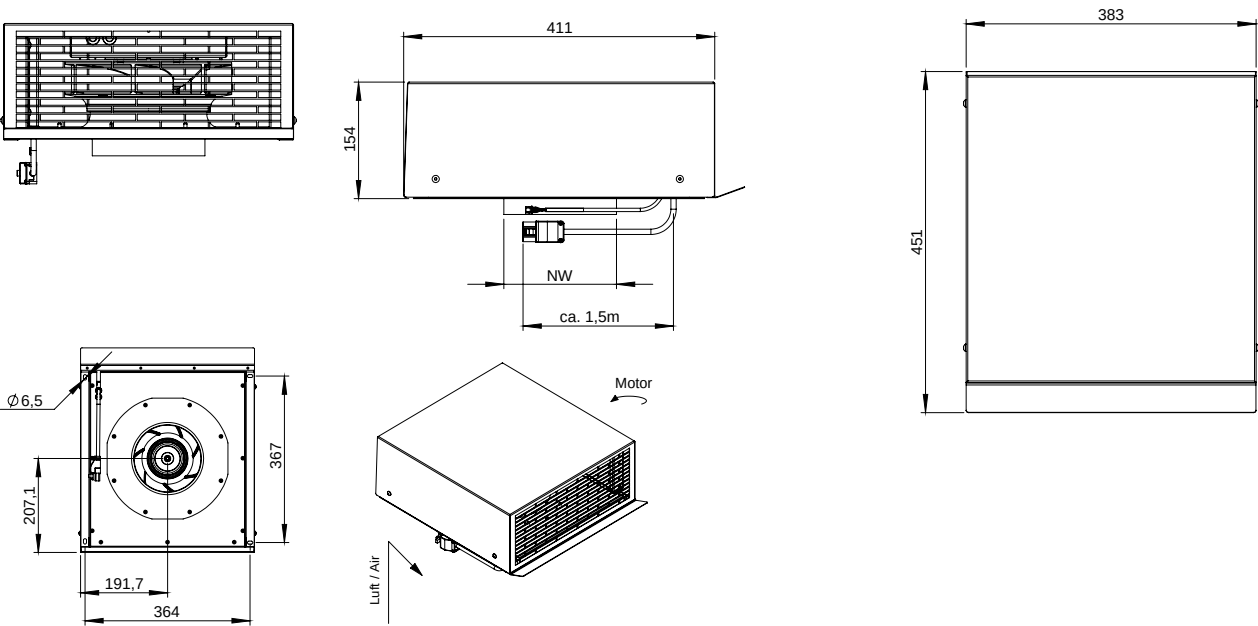
Soluciones de motores externos para adaptar el rendimiento y la instalación de cada campana con extracción de NOVY, OPERA o WESTIN al proyecto arquitectónico. Diferentes tipologías para pared, pared integrada, tejado, cubierta plana e instalación intermedia.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS



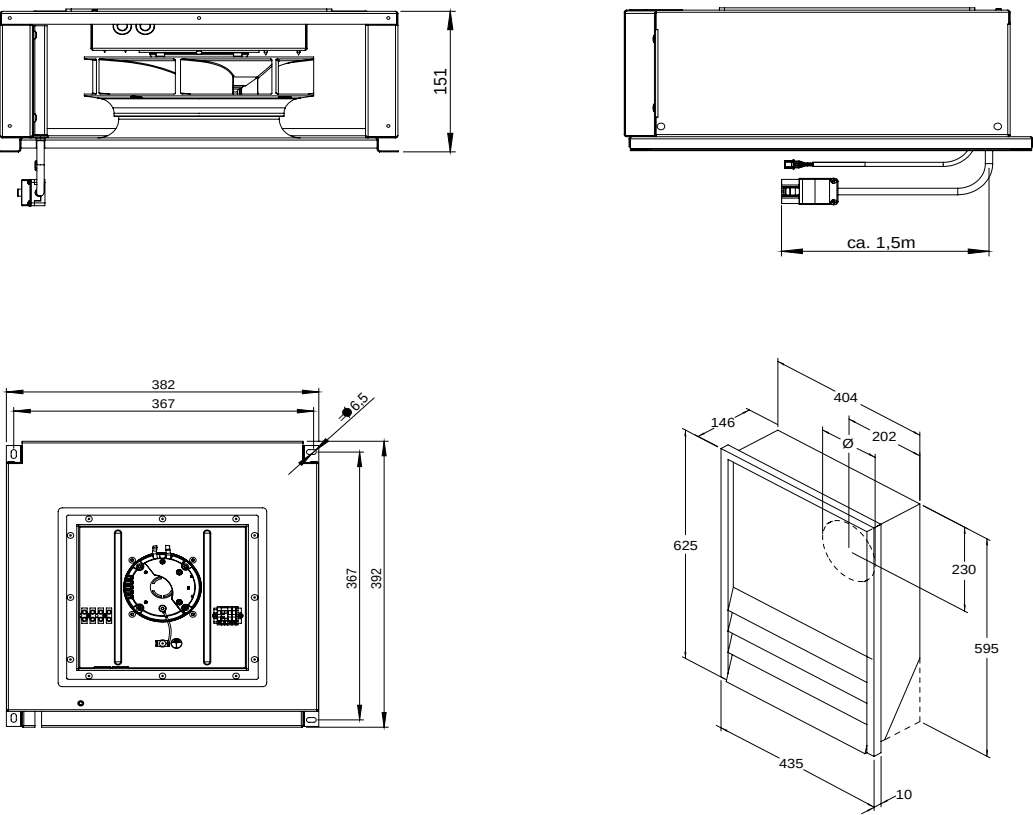
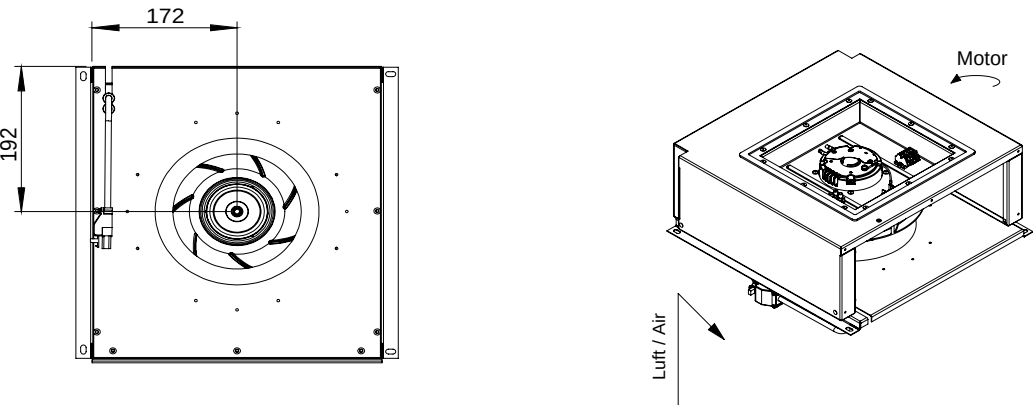
SOLUCIONES DE INSTALACIÓN

AG | Motor externo de pared en acero inoxidable. Para instalación en pared exterior con deflector.



REFERENCIA	DIÁMETRO EN mm	POTENCIA (W)	CAUDAL MÁXIMO DEL MOTOR EN m³/h	NIVEL SONORO db (A)				PVP (sin IVA)
				int	3	2	1	
AG 801 FED 150	150	163	1080	68	63	57	48	1.250 €
AG 1501 FED 200	200	286	1485	67	59	52	45	2.175 €

EG | Motor externo integrado a pared en acero inoxidable. Integrado en muro con deflector.



REFERENCIA	DIÁMETRO EN mm	POTENCIA (W)	CAUDAL MÁXIMO DEL MOTOR EN m³/h	NIVEL SONORO db (A)				PVP (sin IVA)
				int	3	2	1	
EG 801 FED 150	150	163	1080	68	63	57	48	1.600 €
EG 1501 FED 200	200	286	1485	67	59	52	45	2.575 €



 AIRE

NOVY

NOVY nace en Bélgica con una clara vocación por transformar la aspiración en una experiencia silenciosa, eficiente y perfectamente integrada en la cocina.

Con más de 110 años de historia, la marca se ha consolidado como especialista en campanas extractoras, placas de cocción e iluminación de diseño, desarrolladas y fabricadas en Flandes Occidental con precisión e innovación tecnológica.

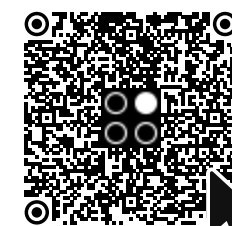
Potencia, silencio y conectividad definen su esencia. Sus campanas y placas destacan

por su alto rendimiento, su funcionamiento discreto y una tecnología inteligente que permite controlar y coordinar los distintos elementos de la cocina.

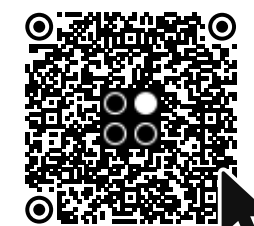
Actualmente, **NOVY** continúa evolucionando con soluciones premium donde aspiración, cocción e iluminación se integran con naturalidad para crear cocinas más funcionales, tranquilas y sofisticadas.



Escanea el código QR para acceder al catálogo de NOVY completo:



Descubre más sobre NOVY en nuestra web:



ASPIRACIÓN

SUPERFICIE - TECHO - ENCASTRABLES - MUEBLE ALTO Y TELESCÓPICAS - ISLA - PARED

Campanas para cada proyecto, definidas por la potencia, el silencio y la conectividad.



- | | | | |
|--------------------------------|--|--------------------------------|--------------------------------|
| Motor silencioso | Extracción al exterior o recirculación | Control InTouch desde la placa | Diseño minimalista e integrado |
| Aspiración de alto rendimiento | Filtros de grasa multicapa | Iluminación regulable | Opciones de motor exterior |

COCCIÓN

UNDERCOVER

NOVY Undercover integra la cocción directamente bajo la encimera.



INDUCCIÓN INVISIBLE. ARQUITECTURA PURA.
Sin elementos visibles. Sin interrupciones. Solo precisión, tecnología y libertad de diseño.

ILUMINACIÓN

PENDANT - WALL - SHELF

Luz funcional, decorativa y elegante con control gestual para adaptar cada ambiente.



 AIRE

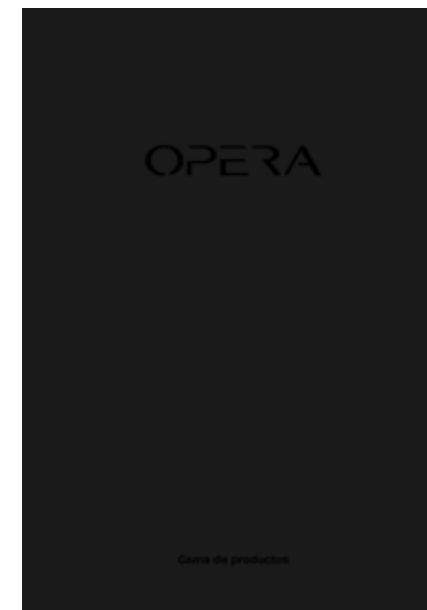
OPERA

OPERA nace de la unión de dos identidades complementarias: la creatividad italiana y la precisión alemana. Por un lado, una empresa italiana fundada en 1997 y especializada en sistemas de cocción; por otro, una firma alemana experta en aspiración, reconocida por su calidad, fiabilidad, tecnología avanzada y desarrollo artesanal.

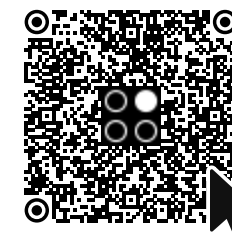
De esta alianza surge una marca que combina cultura culinaria, ingeniería y atención al detalle. Sus productos se diseñan en Italia y se fabrican en Alemania,

dando forma a **soluciones de aspiración de alto rendimiento**, pensadas para integrarse con precisión en los proyectos más exigentes.

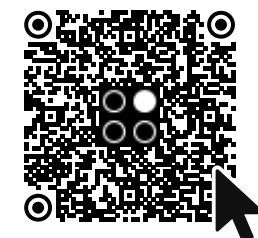
Más allá del producto, **OPERA** se construye sobre valores como la ética, la familia y las relaciones de confianza. La proximidad, la transparencia y la colaboración con proveedores, distribuidores, chefs y servicios técnicos forman parte de una manera de trabajar orientada a la mejora continua y al desarrollo de nuevas tecnologías.



Escanea el código QR para acceder al catálogo de OPERA completo:



Descubre más sobre OPERA en nuestra web:



CAMPANAS DE TECHO

Las campanas de techo OPERA combinan aspiración y diseño exclusivo en una solución sofisticada que se integra con armonía en la cocina.

Campo II y Claro están disponibles en diferentes tamaños para adaptarse a cada ambiente, embellecer, iluminar y hacer única cada experiencia culinaria.



BENEFICIOS QUE MARCAN LA DIFERENCIA

FUNCIONAMIENTO SILENCIOSO

Confort acústico superior para disfrutar de una cocina más tranquila.

ALTA EFICIENCIA DE ASPIRACIÓN

Captura eficaz de humos y olores, incluso en cocciones intensivas y grandes espacios.

LIMPIEZA SENCILLA

Superficies lisas, filtros accesibles y piezas extraíbles aptas para lavavajillas.

EFICIENCIA ENERGÉTICA

Tecnología optimizada para ofrecer un alto rendimiento con un consumo responsable.

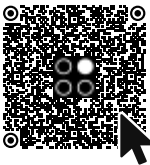
DISEÑO INTEGRADO

Líneas limpias y una estética refinada que se integra con naturalidad en la cocina.

ILUMINACIÓN FUNCIONAL

Luz integrada para mejorar la visibilidad y realzar el ambiente de la cocina.

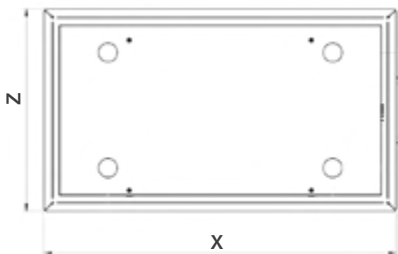
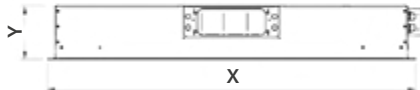
CAMPO II



Ficha técnica



1160 cm



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

	CAMPO II 860	CAMPO II 960	CAMPO II 1160
Tipología de motor	A: motor externo, no incluido B: versión con extracción C: versión con recirculación	A: motor externo, no incluido B: versión con extracción C: versión con recirculación	A: motor externo, no incluido B: versión con extracción C: versión con recirculación
Ancho (X)	860 mm	960 mm	1160 mm
Fondo (Z)	550 mm	665 mm	665 mm
Altura (Y)	170 mm (versiones A y B) 200 mm (versión C)	170 mm (versiones A y B) 200 mm (versión C)	170 mm (versiones A y B) 200 mm (versión C)
Acabado	Acero inoxidable satinado Cristal templado blanco	Acero inoxidable satinado Cristal templado blanco	Acero inoxidable satinado Cristal templado blanco
Capacidad máxima	800 m³/h	800 m³/h	800 m³/h
Salida de humos	222 × 90 mm 300 × 110 mm	222 × 90 mm 300 × 110 mm	222 × 90 mm 300 × 110 mm
Iluminación LED	4 × 3 W regulable	4 × 3 W regulable	4 × 3 W regulable
Temperatura de color	2700–6500 K	2700–6500 K	2700–6500 K

REFERENCIA	DESCRIPCIÓN	PVP (sin IVA)
CCA-860B	Campo II con extracción 860x540x170 mm	2.755 €
CCA-960B	Campo II con extracción 960x665x170 mm	2.815 €
CCA-1160B	Campo II con extracción 1160x665x170 mm	2.890 €

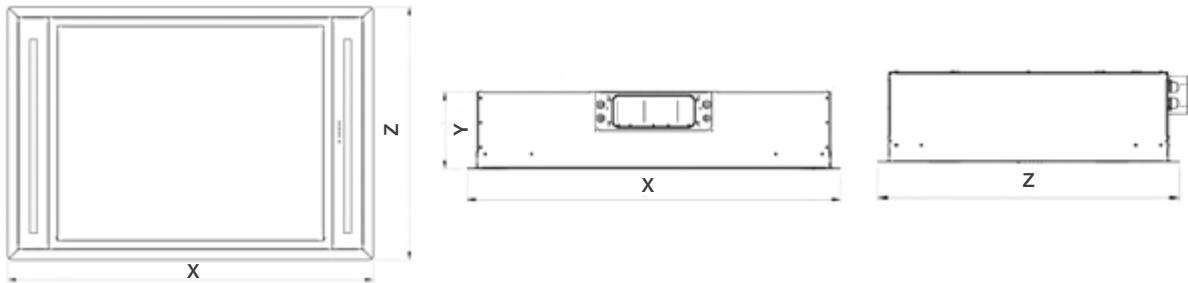
CLARO



Ficha técnica



960 cm



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

	CLARO 860	CLARO 960	CLARO 1160
Tipología de motor	A: motor externo, no incluido B: versión con extracción C: versión con recirculación	A: motor externo, no incluido B: versión con extracción C: versión con recirculación	A: motor externo, no incluido B: versión con extracción C: versión con recirculación
Ancho (X)	860 mm	960 mm	1160 mm
Fondo (Z)	550 mm	665 mm	665 mm
Altura (Y)	170 mm (versiones A y B) 200 mm (versión C)	170 mm (versiones A y B) 200 mm (versión C)	170 mm (versiones A y B) 200 mm (versión C)
Acabado	RAL 9005 / RAL 9016	RAL 9005 / RAL 9016	RAL 9005 / RAL 9016
Capacidad máxima	800 m³/h	800 m³/h	800 m³/h
Salida de humos	222 × 90 mm 300 × 110 mm	222 × 90 mm 300 × 110 mm	222 × 90 mm 300 × 110 mm
Iluminación LED	2 × 6,5 W regulable	2 × 6,5 W regulable	2 × 6,5 W regulable
Temperatura de color	2700–6000 K	2700–6000 K	2700–6000 K

REFERENCIA	DESCRIPCIÓN	PVP (sin IVA)
CCL-1160B-WH	Claro 960 con extracción + LED blanca 1160x665x170 cm	2.410 €
CCL-1160B-NL-WH	Claro 960 con extracción + sin LED blanca 1160x665x170 cm	2.410 €
CCL-860B-WH	Claro 860 con extracción + LED blanca 860x550x170 cm	2.365 €
CCL-860B-NL-WH	Claro 860 con extracción + sin LED blanca 860x550x170 cm	2.365 €
CCL-960B-WH	Claro 1160 con extracción + LED blanca 960x665x170 cm	2.500 €
CCL-960B-NL-WH	Claro 1160 con extracción + sin LED blanca 960x665x170 cm	2.500 €



CAMPANAS INTEGRADAS

Las campanas integradas OPERA combinan altas prestaciones de aspiración y un diseño compacto en soluciones concebidas para integrarse con discreción en el mobiliario de cocina.

Llano está disponible en diferentes tamaños para adaptarse incluso a los espacios más reducidos, ofreciendo potencia, silencio y facilidad de limpieza sin restar capacidad al mueble.



BENEFICIOS QUE MARCAN LA DIFERENCIA

FUNCIONAMIENTO SILENCIOSO

Confort acústico superior para disfrutar de una cocina más tranquila.

ALTA EFICIENCIA DE ASPIRACIÓN

Captura eficaz de humos y olores, incluso en cocciones intensivas y grandes espacios.

LIMPIEZA SENCILLA

Superficies lisas, filtros accesibles y piezas extraíbles aptas para lavavajillas.

EFICIENCIA ENERGÉTICA

Tecnología optimizada para ofrecer un alto rendimiento con un consumo responsable.

INTEGRACIÓN COMPACTA

Diseño pensado para ocupar menos espacio y conservar la capacidad del mueble.

ILUMINACIÓN FUNCIONAL

Luz integrada para mejorar la visibilidad y realzar el ambiente de la cocina.

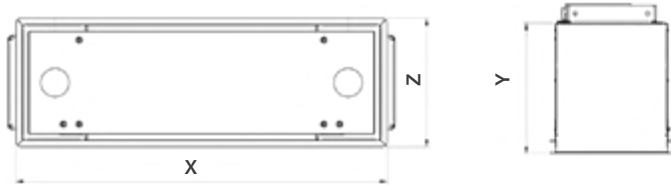
LLANO



Ficha técnica



810 cm



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

	LLANO 510	LLANO 810	LLANO 1110
Tipología de motor	A: motor externo, no incluido B: versión con extracción C: versión con recirculación	A: motor externo, no incluido B: versión con extracción C: versión con recirculación	A: motor externo, no incluido B: versión con extracción C: versión con recirculación
Ancho (X)	510 mm	810 mm	1110 mm
Fondo (Z)	272 mm	280 mm	280 mm
Altura (Y)	300 mm (versiones A y B) 465 mm (versión C)	300 mm (versiones A y B) 465 mm (versión C)	300 mm (versiones A y B) 465 mm (versión C)
Acabado	Acero inoxidable satinado Cristal templado blanco	Acero inoxidable satinado Cristal templado blanco	Acero inoxidable satinado Cristal templado blanco
Capacidad máxima	910 m³/h	910 m³/h	910 m³/h
Salida de humos	-	-	-
Iluminación LED	2 × 3 W regulable	2 × 3 W regulable	2 × 3 W regulable
Temperatura de color	2700–6500 K	2700–6500 K	2700–6500 K

REFERENCIA	DESCRIPCIÓN	PVP (sin IVA)
BLL-510B	Llano 510 con extracción 510x272x300 cm	1.295 €
BLL-810B	Llano 810 con extracción 810x280x300 cm	1.470 €
BLL-1110B	Llano 1110 con extracción 1110x280x300 cm	1.635 €

SUPERFICIES DE INDUCCIÓN

MATERIA

Materia convierte la superficie de trabajo en una placa de inducción invisible, con un vidrio negro mate de solo 6 mm y controles táctiles que desaparecen cuando no están en uso. Resistente, fácil de limpiar y personalizable en tamaño, número y posición de las zonas de cocción, ofrece una integración total y la máxima libertad para diseñar una cocina continua, ordenada y versátil.



BENEFICIOS QUE MARCAN LA DIFERENCIA

TECNOLOGÍA INVISIBLE

Los controles LED desaparecen cuando no se utilizan, dejando una superficie continua y limpia.

SUPERFICIE ULTRARESISTENTE

Vitrocerámica negra mate de solo 6 mm, resistente a golpes y arañazos.

LIMPIEZA SENCILLA

Acabado antihuellas y superficie uniforme para facilitar el mantenimiento diario.

DISEÑO PERSONALIZABLE

Disponible hasta 2470 × 1200 mm, con medidas, zonas y posiciones adaptables a cada proyecto.

MÁXIMA LIBERTAD DE INTEGRACIÓN

Permite incorporar de 2 a 6 zonas de cocción y realizar orificios para otros accesorios integrados.

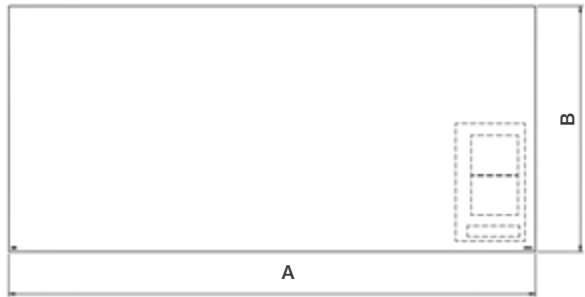
CONTROL INTUITIVO

Interfaz LED roja con detección automática, función puente y control deslizante por zona.

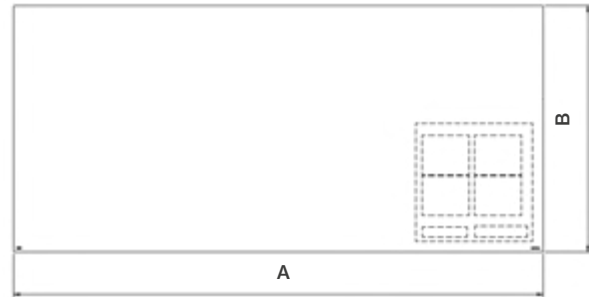
CONFIGURACIONES ZONA DE COCCIÓN

Materia se adapta a diferentes necesidades de cocina con cinco configuraciones de zonas de inducción, pensadas para ofrecer la máxima linertad de diseño y funcionalidad.

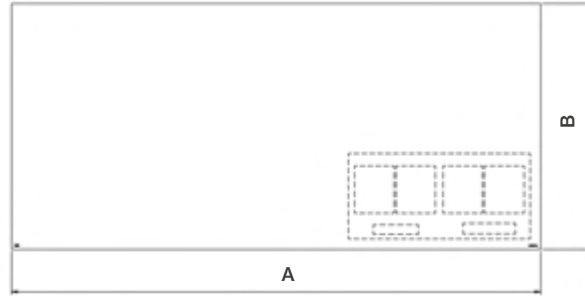
MATERIA X2



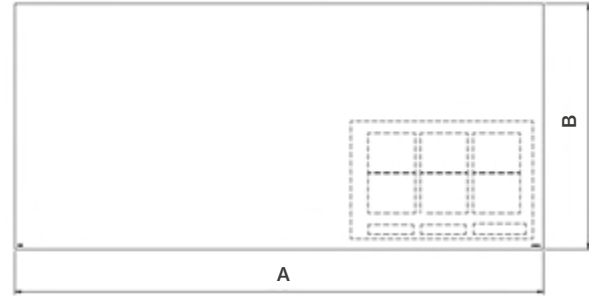
MATERIA X4



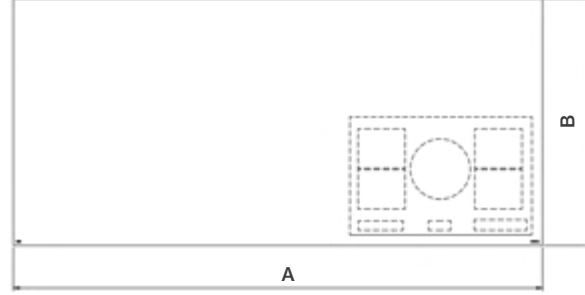
MATERIA L4



MATERIA X6



MATERIA X5



PRODUCTO A MEDIDA

- 1 **SUPERFICIE DE INDUCCIÓN**
+ Elige el modelo de la placa de cocción.
- 2 **ENCIMERA**
+ Especifica cuantos m² necesitas (máx. 2470(A) x 1200(B) mm).
- 3 **ORIFICIOS**
Opcionalmente, pueden realizarse orificios para integrar elementos como un fregadero.

REFERENCIA	DESCRIPCIÓN	PVP (sin IVA)*
IMAX2	2 zonas de cocción	1.500 €
IMAX4	4 zonas de cocción	2.500 €
IMAL4	4 zonas de cocción en línea	3.000 €
IMAX5	5 zonas de cocción	4.000 €
IMAX6	6 zonas de cocción	4.500 €
	Encimera m²	4.500 €
	Orificio (Opcional)	500 €

* La superficie de inducción MATERIA se desarrolla bajo proyecto, por lo que el precio final depende del modelo, las dimensiones de la encimera y de los orificios opcionales.

CAMPANAS DE SUPERFICIE

PRIMA COLOR

La inducción con extractor integrado que añade color al diseño de la cocina.

PRIMA combina potencia, eficiencia y diseño exclusivo. La colección Color incorpora cuatro tonos – Sand, Gold, Stone y Storm – para integrar la placa en proyectos de cocina más personalizados.





PRIMA SAND
RAL 1013

Cálido y sofisticado.



PRIMA GOLD
RAL 1019

Elegante y acogedor.



PRIMA STONE
RAL 9007

Industrial y atemporal.



PRIMA STORM
RAL 7022

Profundo y con carácter.

TECNOLOGÍA Y PRESTACIONES

ASPIRACIÓN 360º

Aleta de aluminio ajustable para capturar vapores con precisión.

MANTENIMIENTO FÁCIL

Filtro de grasa lavable en lavavajillas y filtro cerámico de carbón activo regenerable.

INDUCCIÓN PRECISA

4 zonas de cocción con función Puente de 3,7 kW para más versatilidad.

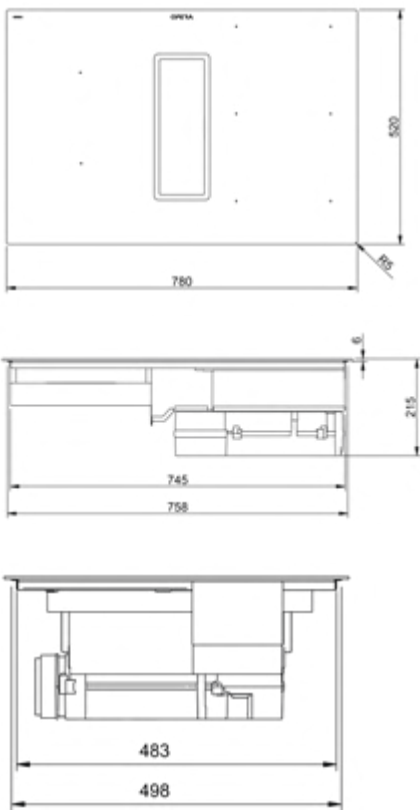
CONTROL INTUITIVO

Slim Slider blanco, Booster, Temporizador, Pausa & Recuperación, detección automática de sartén y función Grill.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Dimensiones	780 × 520 × 215 mm
Montaje	Integrado o sobre superficie
Marco	Acero inoxidable o pintado
Tecnología de cocción	Inducción EGO
Número de zonas	4
Potencia Bridge	3,7 kW
Motor	Brushless 170 W
Capacidad máxima de aspiración	800 m³/h
Nivel sonoro	63 dB
Conexión de conducto	222 × 90 mm
Etiqueta energética	A++

DIBUJO TÉCNICO



REFERENCIA	DESCRIPCIÓN	PVP (sin IVA)
DPC78C10W	Prima SAND. Recirculación.	2.995 €
DPC78C10B	Prima GOLD. Recirculación.	2.995 €
DPC78C10G	Prima STONE. Recirculación.	2.995 €
DPC78C10A	Prima STORM. Recirculación.	2.995 €

 AIRE WESTIN

WESTIN es una firma británica especializada en campanas extractoras de alta calidad, con una trayectoria centenaria dentro del sector de la cocina. A lo largo de los años, la marca se ha consolidado como sinónimo de excelencia, fabricación precisa y soluciones de aspiración pensadas para responder a cada proyecto.

Su propuesta se articula en dos líneas: una **gama de campanas estándar**, desarrollada para ofrecer altas prestaciones y una integración versátil, y el **servicio Bespoke**, que permite crear soluciones totalmente

a medida. Porque no existe una única campana para todas las cocinas, **WESTIN** adapta cada diseño a la forma de cocinar, al espacio y a las necesidades reales de cada hogar.

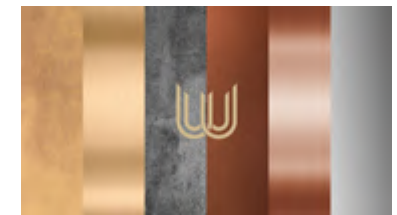
Con fabricación británica, conocimiento técnico en aspiración y una apuesta constante por la innovación, **WESTIN** combina experiencia, precisión y diseño contemporáneo en campanas capaces de integrarse con naturalidad en las cocinas más exigentes.



WESTIN BESPOKE



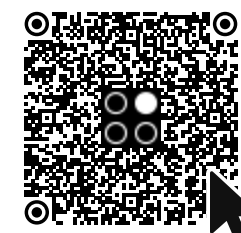
Las campanas pueden pintarse en cualquier color RAL o igualarse a una muestra de color proporcionada. El acabado pintado puede ser mate, satinado o brillante.



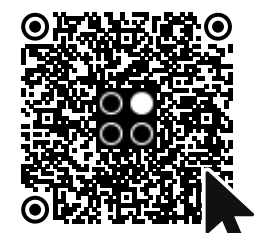
Puede aplicarse en cualquier textura de metal líquido. Además de los acabados de metal líquido ofrecidos por WESTIN, los clientes pueden enviar su propia muestra metálica para igualarla.



Escanea el código QR para acceder al catálogo de WESTIN completo:



Descubre más sobre WESTIN en nuestra web:

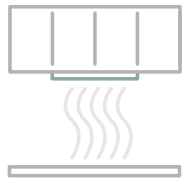


PERSONALIZA TU WESTIN

La campana adecuada para cada cocina

Un sistema de personalización único para crear la solución perfecta para tu espacio, tu estilo y tu forma de vivir.

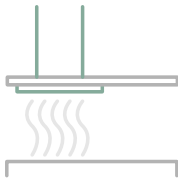
TIPOS DE CAMPANAS



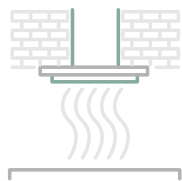
ENCASTRABLES



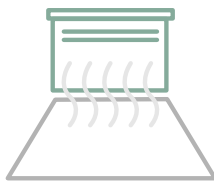
TECHO



ISLA



PARED



SUPERFICIE



PRO

COLECCIONES

COLLECTION

Modelos estándar en múltiples medidas

PROFESSIONAL

Más potencia para cocinas exigentes

BESPOKE

Soluciones a medida y personalización

LAS CLAVES DE WESTIN



RENDIMIENTO

Aspiración potente y silenciosa para una cocina más limpia.



DISEÑO

Estética atemporal que eleva el espacio y se integra con armonía.



INSTALACIÓN

Sistemas versátiles diseñados para una instalación precisa.



CONTROL

Tecnología intuitiva para un control total y eficiente.

SERVICIO BESPOKE

WESTIN adapta cada campana a las necesidades exactas de tu cocina. Desde el estilo y los acabados hasta el rendimiento y el control, todo diseñado para integrarse con precisión en tu proyecto.

FILTROS

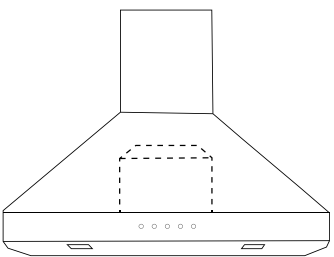


ILUMINACIÓN LED

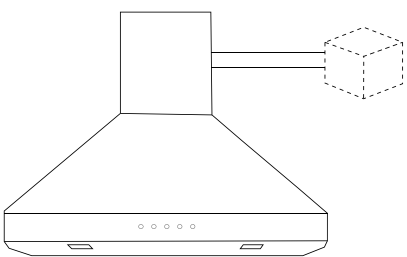
Puedes elegir la forma, el estilo y el número de luces de la campana: **CUADRADAS, FOCOS, TIRAS DE LUZ, BARRAS LUMINOSAS O UNA CAJA DE LUZ.** También pueden pintarse o incluso prescindir de iluminación.



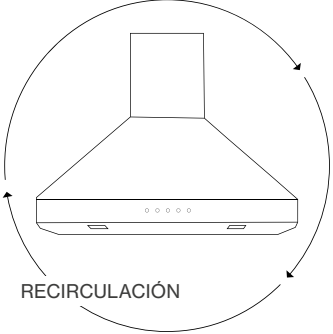
MOTORES



INTERNO



EXTERIOR



RECIRCULACIÓN

MANDOS Y DOMÓTICA

WESTIN ofrece distintas opciones de control para adaptarse a cada proyecto: **mandos integrados en la campana, mando a distancia** y **posibilidad de integración domótica** para gestionar la aspiración con mayor comodidad y precisión.



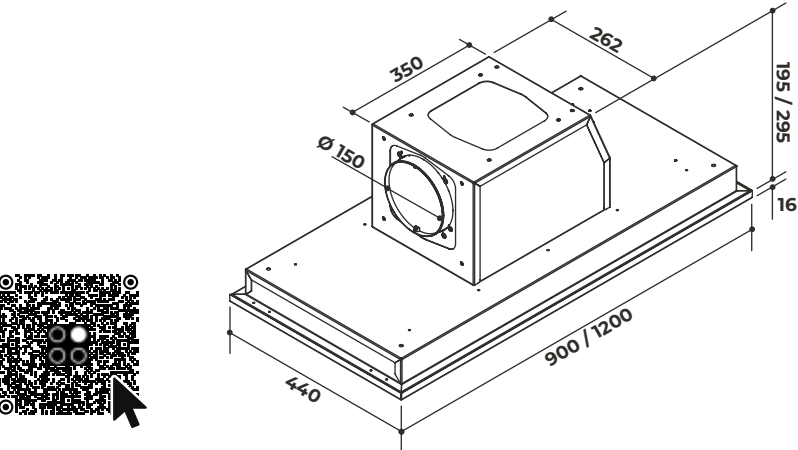
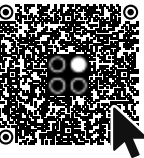
CAMPANAS DE TECHO

STRATUS EDGE

WESTIN Stratus Edge amplía la familia de campanas de techo Stratus con una solución concebida para ofrecer una aspiración discreta, eficiente y perfectamente integrada en la arquitectura de la cocina.

Su nueva base Edge mejora el rendimiento al ampliar la zona de captación y favorecer un flujo de aire más uniforme, optimizando la aspiración sin alterar la limpieza visual del conjunto.

Disponible en acero inoxidable o acabado blanco, con o sin iluminación LED lineal, combina tecnología, versatilidad y diseño en una propuesta reconocida por su innovación en los Designer Awards y los Ideal Home Awards de 2021.



Ficha técnica

ESPECIFICACIONES

- Rendimiento aproximado: 790 m³/h con salida de Ø 150 mm
- Nivel acústico: 46–71 dB según velocidad
- Control: Mando a distancia con 4 velocidades
- Iluminación: Sin iluminación o con 2 barras LED Razor X de 9 W, regulables en intensidad y temperatura de color de 2400 a 6500 K
- Sistema de aspiración: Aspiración perimetral
- Filtrado: Filtros ocultos aptos para lavavajillas
- Salida de conductos: Izquierda, derecha, frontal o posterior
- Opciones de motor: Motor interno, exterior o sistema de recirculación
- Acabado: Acero inoxidable o acabado blanco RAL 9003
- Dimensiones disponibles: 900 × 440 mm | 1200 × 440 mm
- Altura de instalación: 295 mm con motor interno | 195 mm con motor exterior

REFERENCIA	DESCRIPCIÓN	PVP (sin IVA)
WCSE-1200B-WH	Stratus Edge 1200 blanca	2.225 €
WCSE-900B-WH	Stratus Edge 900 blanca	2.105 €
WF-SE	Filtro de carbón OPCIONAL	150 €

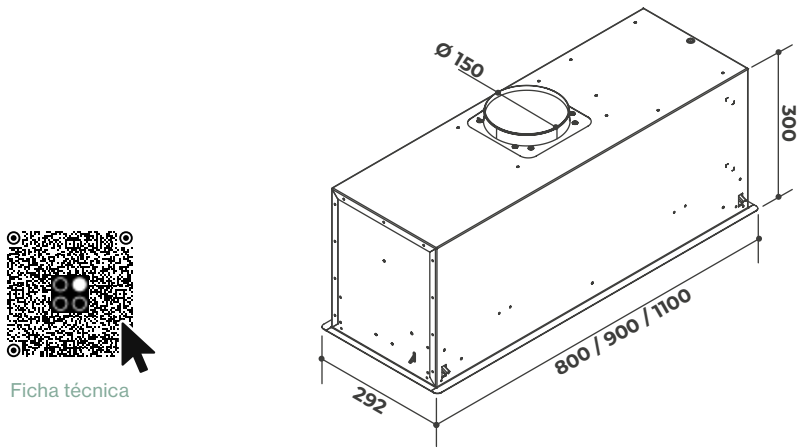
CAMPANAS ENCASTRABLES

CACHE EDGE

WESTIN Cache Edge incorpora la base de aspiración Edge en una campana concebida para mejorar el rendimiento y ofrecer una aspiración más eficiente en la cocina.

Su diseño amplía la zona de captación y favorece un flujo de aire más uniforme hacia el interior de la campana, optimizando la aspiración sin renunciar a una estética limpia y funcional.

Equipada con nuevos mandos pulsadores rediseñados, combina eficacia, facilidad de uso y precisión en una propuesta reconocida en los Designer Awards y los Ideal Home Awards de 2021.



Ficha técnica

ESPECIFICACIONES

- Rendimiento aproximado: 790 m³/h con salida de Ø 150 mm
- Nivel acústico: 46–71 dB según velocidad
- Control: Mando a distancia con 4 velocidades
- Iluminación: 2 barras LED Razor X de 9 W, regulables en intensidad y temperatura de color de 2400 a 6500 K
- Sistema de aspiración: Aspiración perimetral
- Filtrado: Filtros ocultos aptos para lavavajillas
- Salida de conductos: Salida superior | Salida trasera disponible como opción WESTIN bespoke
- Opciones de motor: Motor interno, exterior o sistema de recirculación
- Acabado: Acero inoxidable
- Dimensiones disponibles: 800 × 292 × 300 mm | 900 × 292 × 300 mm | 1100 × 292 × 300 mm

REFERENCIA	DESCRIPCIÓN	PVP (sin IVA)
WBICE-1100B	Cache Edge 1100	1.675 €
WBICE-900B	Cache Edge 900	1.490 €
WBICE-800B	Cache Edge 800	1.465 €
WF-CE	Filtro de carbón OPCIONAL	200 €

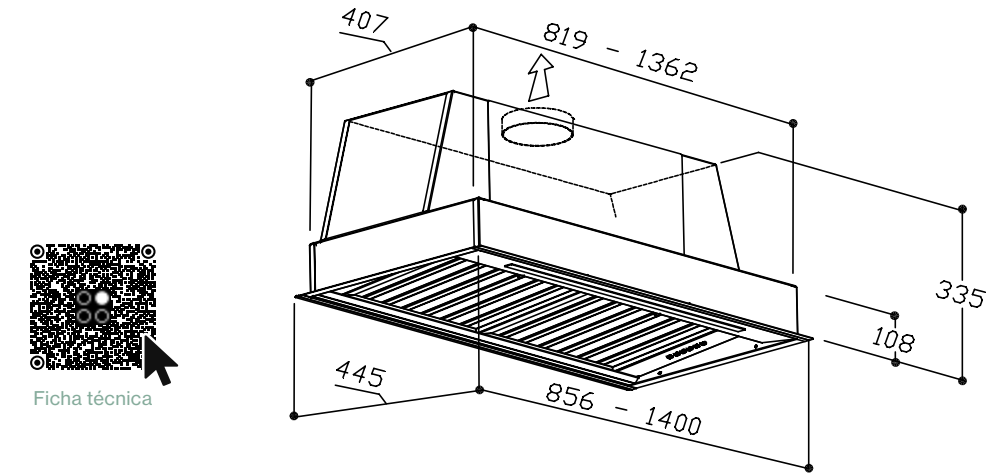
CAMPANAS ENCASTRABLES

FERRO

WESTIN Ferro es una campana robusta y de marcada inspiración profesional, concebida para ofrecer una aspiración eficaz con una estética más industrial.

Sus filtros deflectores de acero inoxidable refuerzan su carácter técnico y aportan una solución resistente, funcional y fácil de mantener.

Una propuesta de líneas sólidas, ideal para cocinas donde el rendimiento y la presencia del acero son protagonistas.



ESPECIFICACIONES

- Rendimiento aproximado: 800 m³/h con motor interno
- Nivel acústico: Hasta 71 dB en velocidad 4 / Boost
- Control: Pulsadores de 4 velocidades
- Iluminación: Barras LED regulables de 2700 a 6500 K
1 barra en el modelo de 856 mm | 2 barras en el modelo de 1400 mm
- Sistema de aspiración: Aspiración mediante filtros deflectores
- Filtrado: Filtros deflectores de acero inoxidable aptos para lavavajillas
- Salida de conductos: Salida superior o posterior
- Opciones de motor: Motor interno o sistema de recirculación
- Acabado: Acero inoxidable
- Dimensiones disponibles: 856 × 445 × 335 mm | 1400 × 445 × 335 mm

REFERENCIA	DESCRIPCIÓN	PVP (sin IVA)
SBI909-1400B	Ferro 1400	1.550 €
SBI909-860B	Ferro 860	1.300 €
SF-HP7	Filtro de carbón OPCIONAL	60 €
75007026001	Mando a distancia OPCIONAL	95 €

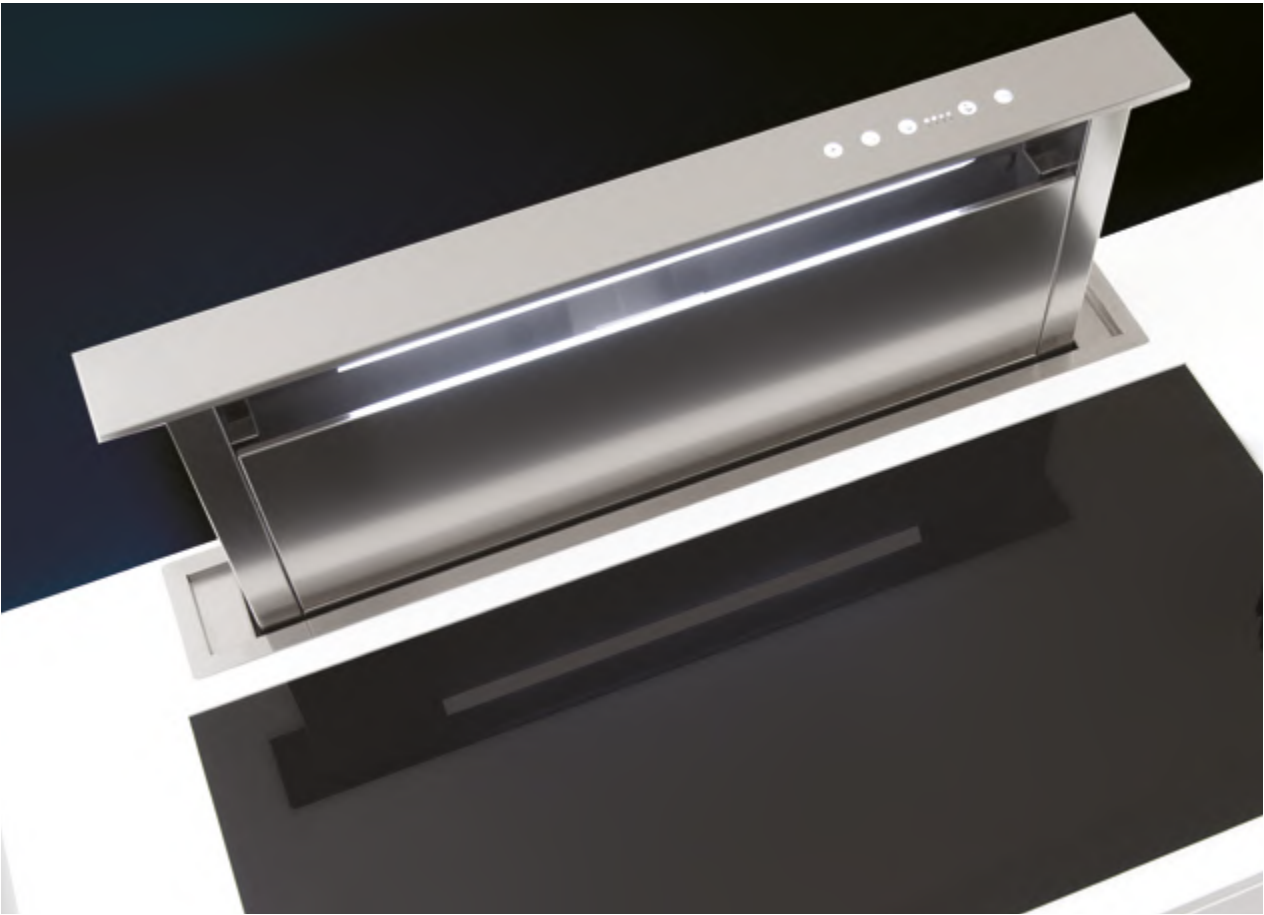
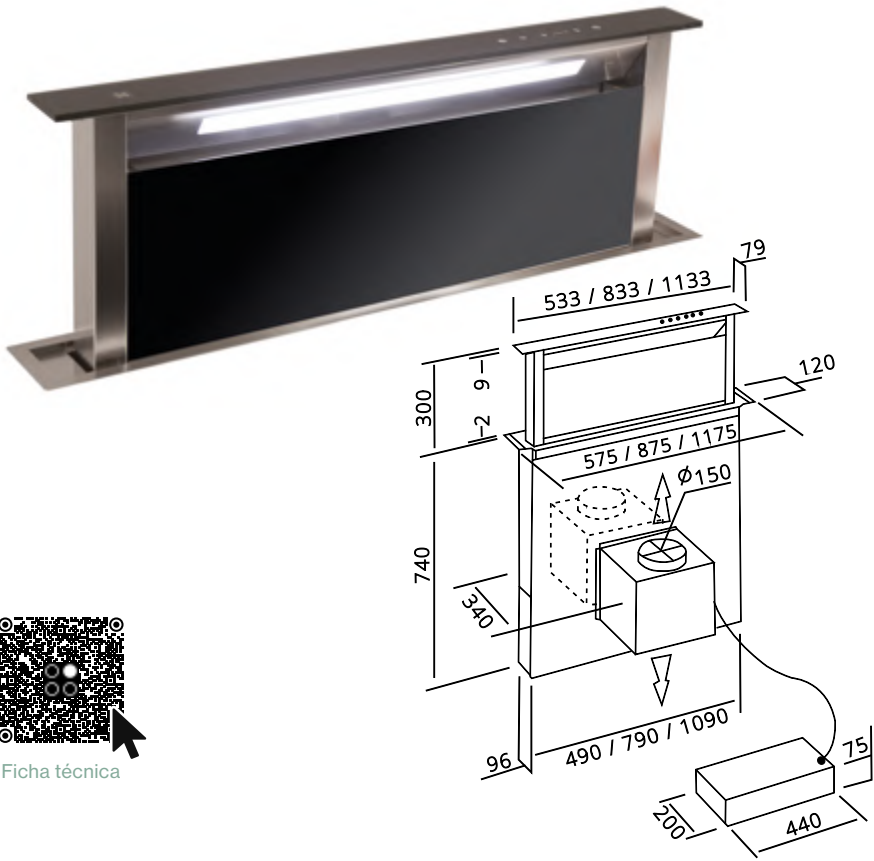
CAMPANAS DE SUPERFICIE

SCALA

WESTIN Scala ofrece una solución de aspiración de superficie especialmente discreta, concebida para integrarse por completo en la encimera.

Cuando no está en uso, el sistema se retrae totalmente hasta quedar enrasado, manteniendo una superficie continua, limpia y visualmente ligera.

Una propuesta que combina integración, funcionalidad y diseño minimalista para cocinas contemporáneas.



ESPECIFICACIONES

- Rendimiento aproximado: 800 m³/h con motor interno
- Nivel acústico: Hasta 68 dB en velocidad 4 / Boost
- Control: Control táctil de 4 velocidades
- Iluminación: Iluminación LED integrada: 6,5 W en el modelo de 575 mm | 5 W en el modelo de 875 mm | 9 W en el modelo de 1175 mm
- Sistema de aspiración: Aspiración de superficie retráctil y enrasada
- Filtrado: Filtros de malla de aluminio ocultos y aptos para lavavajillas
- Salida de conductos: Salida izquierda, derecha, frontal, posterior o inferior
- Opciones de motor: Motor interno, exterior o sistema de recirculación
- Acabado: Acero inoxidable o cristal negro
- Dimensiones disponibles: 575 × 120 × 742 mm | 875 × 120 × 742 mm | 1175 × 120 × 742 mm
Extensión máxima adicional de 300 mm

REFERENCIA	DESCRIPCIÓN	PVP (sin IVA)
SDD2-1180B	SCALA 1180 acero inoxidable	2.565 €
SDD2-880B	SCALA 880 acero inoxidable	2.205 €
SDD2-1180-BK	SCALA 1180 negra	2.770 €
SDD2-880B-BK	SCALA 880 negra	2.365 €
SF-HP9	Filtro de carbón opcional para modelos de 88 cm	52 €
SF-HP12	Filtro de carbón opcional para modelos de 118 cm	58 €

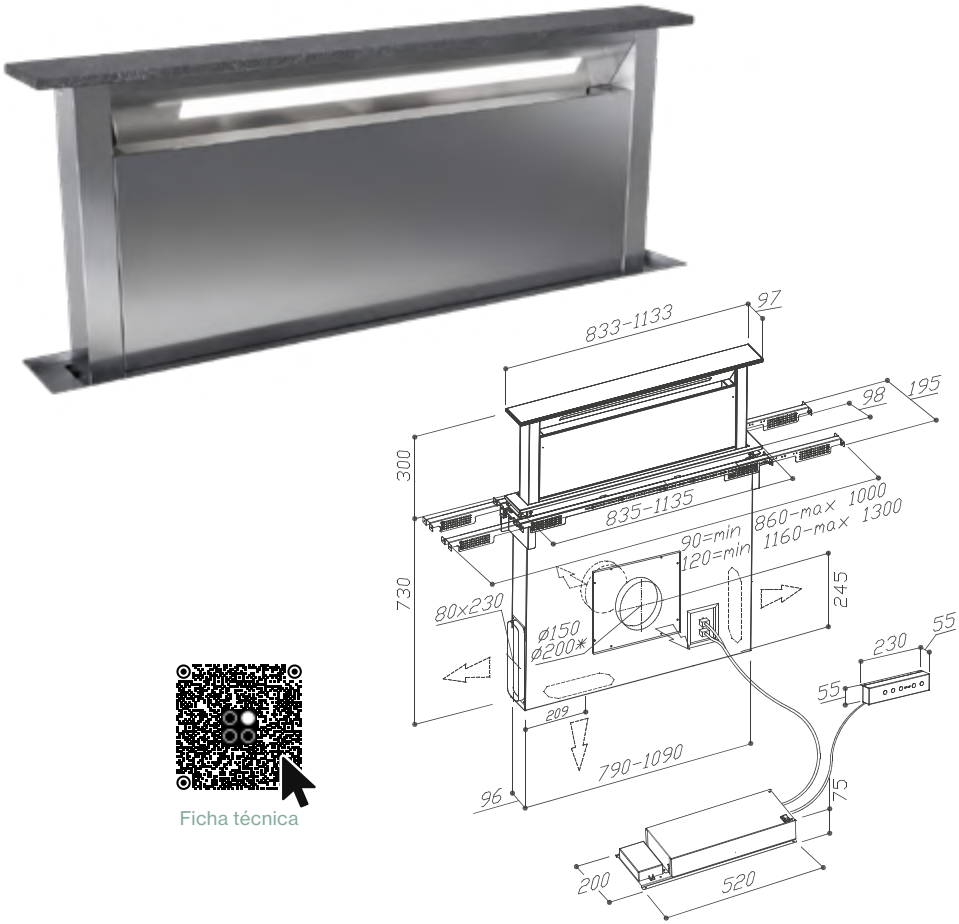
CAMPANAS DE SUPERFICIE

STONE

WESTIN Stone lleva la integración de la aspiración a su máxima expresión, con una solución concebida para pasar prácticamente desapercibida en la cocina.

Su panel superior puede personalizarse con el mismo material de la encimera, creando una superficie continua y perfectamente coordinada con el proyecto.

Una propuesta que combina discreción, funcionalidad y diseño a medida para cocinas contemporáneas.



Ficha técnica

ESPECIFICACIONES

- Rendimiento aproximado: 800 m³/h con motor interno
- Nivel acústico: Hasta 68 dB en velocidad 4 / Boost
- Control: Control táctil independiente
- Iluminación: Iluminación LED integrada: 5 W en el modelo de 835 mm | 9 W en el modelo de 1135 mm
- Sistema de aspiración: Aspiración de superficie retráctil con panel superior personalizable
- Filtrado: Filtros de malla de aluminio ocultos y aptos para lavavajillas
- Salida de conductos: Izquierda, derecha, frontal, posterior o inferior
- Opciones de motor: Motor interno, exterior o sistema de recirculación
- Acabado: Acero inoxidable con panel superior adaptable al material de la encimera
- Dimensiones disponibles: 835 × 98 × 300 mm | 1135 × 98 × 300 mm
Extensión máxima adicional de 300 mm

REFERENCIA	DESCRIPCIÓN	PVP (sin IVA)
SDD2-1180B-ST	STONE 1180	2.850 €
SDD2-880B-ST	STONE 880	2.445 €
SF-HP9	Filtro de carbón opcional para modelos de 88 cm	52 €
SF-HP12	Filtro de carbón opcional para modelos de 118 cm	58 €

OUTDOOR

NUEVA SECCIÓN

Incorporamos Outdoor al catálogo All In One para reunir soluciones pensadas para la cocina exterior.

Una selección de marcas y productos que amplía el universo DAKE con propuestas para disfrutar del diseño, la funcionalidad y el rendimiento también al aire libre.

Diseño, tecnología y materiales nobles para espacios exteriores que inspiran encuentros y experiencias memorables.



OUTDOOR

JOSPER 150



STEEL 152



FHIABA 164



U-LINE 165



Josper

OUTDOOR



El sabor de la brasa profesional se traslada al exterior con soluciones diseñadas para ofrecer potencia, autonomía y control en cada servicio.

Hornos y equipos robustos, fabricados para trabajar a altas temperaturas y conseguir una cocción intensa, uniforme y llena de carácter.

01

HORNO DE BRASA + PARRILLA **JC-CC510**

Dos formas de cocinar la brasa en un único equipo.

Combina horno y parrilla para ofrecer máxima versatilidad en exteriores, con temperaturas de trabajo de 250 a 350 °C y hasta 9 horas de autonomía por carga.

- 1690 × 1695 × 830 mm · 14–17 kg de carbón/día

[Más información en pág. 19](#)

02

HORNO DE BRASA PROFESIONAL **HJX-PRO-S80**

Rendimiento profesional para disfrutar de la brasa al aire libre.

Combina las funciones de horno y parrilla con temperaturas de 250 a 350 °C, encendido en aproximadamente 25 minutos y hasta 9 horas de autonomía por carga.

- 649 × 1030 × 778 mm · 10–12 kg de carbón/día

[Más información en pág. 19](#)

03

HORNO DE BRASA COMPACTO **HJX-15**

Toda la esencia JOSPER en su formato más compacto.

Horno y parrilla en un único equipo, con temperaturas de 250 a 350 °C, encendido en aproximadamente 25 minutos y hasta 6 horas de autonomía por carga.

- 500 × 688 × 550 mm · 1,5–2,5 kg de carbón/día

[Más información en pág. 19](#)



JC-CC510



HJX-PRO-S80



HJX-15

steel

OUTDOOR



Diseña tu manera de cocinar al aire libre.

STEEL traslada al exterior todas las funciones de una cocina completa. Sistemas modulares, equipos de cocción y soluciones independientes permiten combinar preparación, fuego, agua, frío y almacenaje en un espacio diseñado para disfrutar al aire libre.



TRES MANERAS DE CREAR TU COCINA EXTERIOR



DISEÑA

GEA

Una composición construida a medida a partir de módulos, alturas, acabados y equipamiento.

Pared / Isla	3 alturas	Encimera a medida	Máxima configuración
--------------	-----------	-------------------	----------------------



COMBINA

SWING modular

Módulos completos para configurar zonas de cocción, preparación, agua, frío y almacenaje.

Lineal / en L / Isla	Altura uniforme	Acero / Antracita	Módulos funcionales
----------------------	-----------------	-------------------	---------------------



COCINA

Barbacoas SWING y GREEN

Barbacoas independientes o modelos TOP preparados para integrarse en una composición.

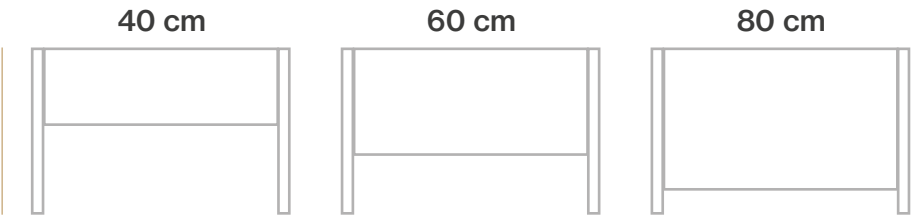
70 / 90 cm	Independiente / TOP	Gas	Accesorios de cocción
------------	---------------------	-----	-----------------------

Inspírate, configura

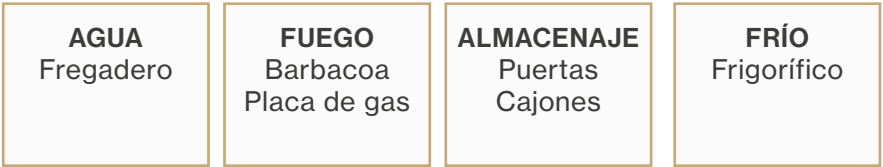
GEA

Cada configuración incluye los módulos y componentes que determinan el precio final.

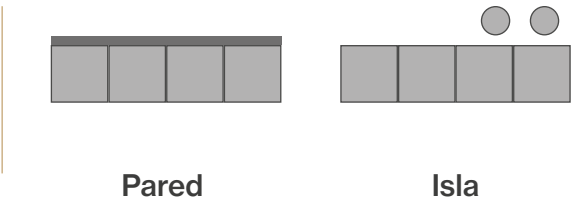
1.
Elige al tamaño
Tres alturas para adaptar cada proyecto



2.
Añade las funciones
Agua, fuego y almacenaje



3.
Define la instalación
Pared o isla



4.
Personaliza
Completa la composición a tu gusto

COLORES DE LA ESTRUCTURA

Sin coste adicional



Acero
Inoxidable

345 € / módulo (PVP sin IVA)



Negro
Humo



Nube



Arena

COLORES DE LOS EMBELLECEDORES



Negro



Níquel

ENCIMERAS



Acero
Inoxidable



HPL Pizarra



HPL Roble

PERSONALIZADA
GEA permite incorporar cualquier encimera a medida, adquirida por separado.

Estas composiciones son solo el punto de partida. GEA puede adaptarse a cada proyecto combinando módulos y equipamiento dentro de las posibilidades técnicas del sistema.



A) Compacta

Zona de cocción y agua.

Qué incluye esta configuración:

Ref.	Descripción	Cant.
MOBILIARIO		
T4S-4SX	Módulo H40 L45, puerta izquierda	1
T4C-4	Módulo H40 L45, cajón	1
T4S-4DX	Módulo H40 L45, puerta derecha	1
COCCIÓN		
W4-1	Módulo de gas con tapa	1
ZONA DE AGUAS		
522953	Fregadero BLANCO ANDANO 340 IF	1
523121	Grifería BLANCO CANDOR-S	1
ESTRUCTURA		
TA-F4	Panel lateral H40	2
TA-TT9-N	Estructura y patas, acabado níquel	2
TA-KC4-N	Kit de acabado H40, níquel	1

Total configuración 4.960 €*

*PVP (sin IVA) orientativo sin encimera. Consulte configuración y condiciones. Encimera y accesorios sujetos a validación técnica.





B) Isla

Zona de cocción y agua.

Qué incluye esta configuración:

Ref.	Descripción	Cant.
MOBILIARIO		
T9S-6	Módulo H60 L90, dos puertas	1
T9C-6	Módulo H60 L90, cajón	1
T9C-4	Módulo H40 L90, cajón	1
COCCIÓN		
T9-4G	SWING TOP con tapa de 90 cm de ancho con 4 quemadores	1
TA-B9	Estante para alojar la parte superior de la barbacoa	1
TA-T9104	Uniones traseras para encimeras de barbacoa	1
TA-FB	Paneles laterales BBQ (2 uds)	1
W4-1	Módulo de gas con tapa	1
ZONA DE AGUAS		
523121	Grifería BLANCO CANDOR-S	1
522969	BLANCO ANDANO 700 IF	1
ESTRUCTURA		
TA-F6	Paneles laterales	2
TA-R9X6	Paneles traseros H60 L90	3
TA-TT9-N	Estructura del bastidor, asas y kit pies de apoyo en acabado níquel	2
TA-KC6-N		1

Total configuración

10.900 €*

*PVP (sin IVA) orientativo sin encimera. Consulte configuración y condiciones. Encimera y accesorios sujetos a validación técnica.



C) Completa

Zona de cocción y agua.



Qué incluye esta configuración:

Ref.	Descripción	Cant.
MOBILIARIO		
T9S-8	Módulo H80 L90, dos puertas	1
T9C-6	Módulo H60 L90, cajón	1
T6S-8SX	Módulo H80 L60, puerta izquierda	1
T4G-8	Módulo H80 L60, abierto con estante	1
T6S-8DX	Módulo H80 L60, puerta derecha	1
COCCIÓN		
T9-4G	SWING TOP con tapa de 90 cm de ancho con 4 quemadores	1
TA-B9	Estante para alojar la parte superior de la barbacoa	1
TA-T9104	Uniones traseras para encimeras de barbacoa	1
TA-FB	Paneles laterales BBQ (2 uds)	1
W4-1	Módulo de gas con tapa	1
ZONA DE AGUAS		
523121	Grifería BLANCO CANDOR-S	1
522969	BLANCO ANDANO 700 IF	1
ESTRUCTURA		
TA-F8	Paneles laterales	2
TA-TT9-N	Estructura del bastidor, asas y kit pies de apoyo en acabado níquel	2
TA-KC6-N		1

Total configuración desde

12.190 €*

*PVP (sin IVA) orientativo sin encimera. Consulte configuración y condiciones. Encimera y accesorios sujetos a validación técnica.

ACCESORIOS OPCIONALES



AB-KU

Kit de herramientas para barbacoa
200 € (PVP sin IVA)

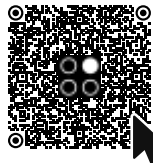


SA-KP

Kit de limpieza y mantenimiento
60 € (PVP sin IVA)

MÁS OPCIONES

Consulta accesorios y complementos en el catálogo outdoor:



Combina lo que necesitas

SWING

SWING organiza la cocina exterior en módulos funcionales de altura uniforme. Cada unidad resuelve una necesidad concreta y puede combinarse en **composiciones lineales, en L o en isla**, creando desde una zona sencilla de preparación hasta una cocina totalmente equipada.

PREPARACIÓN Y ALMACENAJE

Superficie de trabajo y cajones



ANCHO: 45 cm, 70 cm, 90 cm, 120 cm

AGUA

Fregadero o lavavajillas



ANCHO: 70 cm, 90 cm, 120 cm

902 mm

ALTURA ESTÁNDAR

624 mm

PROFUNDIDAD

ANCHO: 70 cm



FRÍO

Frigorífico o fabricante de hielo

COCCIÓN

Barbacoa, placa de gas o módulo para Kamado

ANCHO: 70 cm, 90 cm



01 AGUA

Módulo de fregadero desde **3.305 € (PVP sin IVA)**

02 PREPARACIÓN Y ALMACENAJE

Superficie de trabajo y cajones desde **2.005 € (PVP sin IVA)**

03 COCCIÓN

Módulo de barbacoa desde **3.920 € (PVP sin IVA)**

04 FRÍO

Módulo frigorífico desde **3.785 € (PVP sin IVA)**

Colores módulos



ACABADO ANTRACITA

Suplemento de **345 € / módulo**



ACERO INOXIDABLE



PIZARRA



ROBLE

Todos los muebles con encimera pueden completarse con una tabla de corte de HPL, disponible en acabado PIZARRA o ROBLE.

Encimeras

Combina los módulos según el espacio disponible en el configurador 3D. Consulta el precio final de tu composición con nosotros.



Cocina, comparte, disfruta

SWING INDEPENDIENTE



Especificaciones Barbacoas

W9C-4	W7C-3
90 cm de ancho	70 cm de ancho
4 quemadores de acero fundido de 6,2W cada uno	3 quemadores de acero fundido de 6,2 kW cada uno
Difusores de calor de acero inoxidable	
Válvulas de seguridad	
Rejillas de acero inoxidable	
Tiradores y mandos de metal	
Tapa de doble capa en acero inoxidable con termómetro	
Estantes laterales de acero inoxidable	
Quemador lateral	
Compartimiento para bombona de gas	
Zona inferior de almacenaje con 1 puerta y 2 cajones	Zona inferior de almacenaje con 1 cajón a la izquierda y 1 compartimento para botellas de gas a la derecha
Ruedas de acero inoxidable	

REFERENCIA	DESCRIPCIÓN	PVP (sin IVA)
W9C-4	Barbacoa Swing de 90 cm de ancho	5.435 €
AB-CU	Funda de PVC para modelos W9C-4, G9BS-4C e I7C-2 	295 €
W7C-3	Barbacoa Swing de 70 cm de ancho	4.090 €

GREEN INDEPENDIENTE



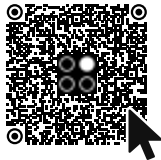
Especificaciones Barbacoas

I9C-4	I7C-2
90 cm de ancho	70 cm de ancho
4 quemadores de acero fundido de 6,2 kW cada uno	2 quemadores de acero fundido de 6,2 kW cada uno
Difusores de calor cerámicos	
Válvulas de seguridad	
Rejillas de acero inoxidable	
Mandos de metal	
Tapa telescópica	
3 estantes perimetrales de madera de teca	
Compartimiento para bombona de gas	
Zona inferior de almacenaje con 2 cajones	Zona inferior de almacenaje con 1 cajón a la derecha y 1 compartimento para botellas de gas a la izquierda
Ruedas de acero inoxidable	

REFERENCIA	DESCRIPCIÓN	PVP (sin IVA)
I9C-4	Barbacoa Green de 90 cm de ancho	6.665 €
AB-CUG	Funda náutica para modelo I9C-4 	470 €
I7C-2	Barbacoa Green de 70 cm de ancho	5.425 €
AB-CU	Funda de PVC para modelos W9C-4, G9BS-4C e I7C-2 	295 €

TOPS BARBACOAS

W9-4G



Ficha técnica

W7-3G



Ficha técnica

W9-4



Ficha técnica

W7-3



Ficha técnica

W4-1



Ficha técnica

I9-4



Ficha técnica

Especificaciones Barbacoas

W9-4G	W7-3G
90 cm de ancho	70 cm de ancho
4 quemadores de acero fundido de 6,2 kW	3 quemadores de acero fundido de 6,2 kW cada uno
Válvulas de seguridad	
Rejillas de acero inoxidable	
Difusores de calor de acero inoxidable	
Tiradores y mandos de metal	
Tapa de doble capa de acero inoxidable con termómetro	

W9-4	W7-3
90 cm de ancho	70 cm de ancho
4 quemadores de acero fundido de 6,2 kW cada uno	3 quemadores de acero fundido de 6,2 kW cada uno
Difusores de calor de acero inoxidable	
Válvulas de seguridad	
Rejillas de acero inoxidable	
Tirador y mandos de metal	
Tapa plana de acero inoxidable	

W4-1	I9-4
30 cm de ancho	90 cm de ancho
Módulo de gas independiente con 1 quemador de 3 kW	2 quemadores de acero fundido de 6,2 kW cada uno
Tapa y mando de metal	Difusores de calor cerámicos
Tapa de acero inoxidable	Válvulas de seguridad
Combinable con G9	Rejillas de acero inoxidable
	Mandos de metal
	Tapa telescópica

REFERENCIA	DESCRIPCIÓN	PVP (sin IVA)
W9-4G	Barbacoa Swing Top de 90 cm de ancho	4.055 €
CS9BK-SW	Funda para barbacoa Swing Top W9-4G 	220 €
W7-3G	Barbacoa Swing Top de 70 cm de ancho	3.465 €
CS7BK-SW	Funda para barbacoa Swing Top W7-3G 	215 €
W9-4	Barbacoa Swing Top de 90 cm de ancho. Con tapa plana	2.895 €
W7-3	Barbacoa Swing Top de 70 cm de ancho. Con tapa plana	2.355 €
W4-1	Barbacoa Swing Top de 30 cm de ancho.	675 €
I9-4	Barbacoa Green Top de 90 cm de ancho	3.685 €

Fhiaba

OUTDOOR



El frío también encuentra su lugar al aire libre.

La colección Gran Maestro bajo encimera lleva la excelencia de la conservación FHIABA a cocinas exteriores, manteniendo el mismo nivel de rendimiento, diseño y precisión que caracteriza a la marca en el interior del hogar.



01

FRIGORÍFICO

Conservación bajo encimera.

- 60 cm (ancho).

Más información en pág. 87

02

CENTRO DE BEBIDAS

Bebidas listas para servir.

- 60 cm (ancho).

Más información en pág. 88

03

VINOTECA

Conservación dedicada para vinos.

- 60 cm (ancho).

Más información en pág. 89

04

CAJONES TRIMODE

Frigorífico, fresco y congelador.

- 90 cm, 75 cm, 60 cm (ancho).

Más información en pág. 90

U-LINE

OUTDOOR



El frío y el hielo, también en el exterior.

U-LINE lleva su experiencia en refrigeración bajo encimera al exterior con soluciones compactas, resistentes e integrables. Bebidas y alimentos fríos, hielo siempre disponible, para disfrutar sin límites de tu cocina exterior.



01

FRIGORÍFICO + FABRICADOR DE HIELO

UMRI121-SS02A

Frío y hielo en un único equipo.
Combina refrigeración y fabricación de hielo en un formato compacto bajo encimera, ideal para tener bebidas, alimentos y hielo siempre a mano.

- 527 × 724 × 578 mm.

Más información en pág. 95

02

FABRICADOR DE HIELO

UMCR015-SS02A

Hielo siempre disponible.
Solución compacta bajo encimera que permite disponer de hielo de forma continua directamente en la cocina exterior.

- 378 × 699 × 511 mm.

Más información en pág. 99



España, Portugal y Andorra

Atención al cliente España y Andorra

(+34) 935 722 600

comercial@dake.es

www.dake.es

Atención al cliente Portugal

(+351) 969 924 562

comercial@dake.pt

www.dake.pt

NOTAS LEGALES

Precios

Los precios indicados en este catálogo corresponden a precios de venta al público (PVP) sin IVA.

Información y acabados

La información contenida en este catálogo está sujeta a posibles modificaciones y actualizaciones. DAKE se reserva el derecho a introducir cambios en productos, características, acabados y precios sin previo aviso.

Los colores y acabados representados son orientativos y pueden variar respecto al producto real debido a los procesos de impresión, reproducción digital o visualización en pantalla. Por este motivo, las imágenes del catálogo no deben utilizarse como muestra física de color o acabado.

Uso de inteligencia artificial

Algunas imágenes de este catálogo han sido generadas o modificadas mediante herramientas de inteligencia artificial con fines ilustrativos, principalmente para representar los productos en distintos ambientes. Estas composiciones no deben interpretarse como fotografías de instalaciones reales y pueden presentar diferencias respecto al entorno, proporciones, materiales o configuración final del producto.

Propiedad intelectual

La utilización, reproducción, distribución o modificación, total o parcial y en cualquier soporte, de marcas, nombres comerciales, logotipos, diseños, fotografías, imágenes, contenidos o materiales comerciales propiedad de DAKE queda sujeta a autorización previa y por escrito del titular de los derechos.

